



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI HAVUÇLU KEK

Malzemeler:

3 adet yumurta

2 adet orta boy havuç

1 su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

Üzeri için:

2 paket sütsüz çikolata (80 gr)

1 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı süt

Yapımı:

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yağ, yoğurt ve ince rendelenmiş havuç konur. Kısa süre karıştırdıktan sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır, karıştırılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür 180 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. 45-50 dakika pişirilir. Çikolata, margarin ve süt ısıya dayanıklı bir kaba konur. Kap içinde su bulunan başka bir kaba yerleştirilir. (Ben- Mari usulu) Kısık ateşte, karıştırarak eritilir. Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Eriyen çikolata üzerine gezdirilir.