



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ILIK KEK

4 adet yumurta
Yarım paket tereyağı (125 gr)
125 gr çikolata
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
1 paket vanilya

Tereyağı ve çikolata bir kaba konur. Bu kaptaki içinde kaynamakta olan diğer bir kaba oturtulur. Çikolata ve tereyağı eriyene kadar ara sıra karıştırılır. Ateşten aldıktan sonra şeker katılır ve 5 dakika kadar soğuması için karıştırmaya devam edilir. Un eklenir ve iyice yedirilir. Sonra vanilya ve yumurtalar katılır, karıştırılır. Minik kek kalıpları önce bolca yağlanır sonra da unlanır. Karışım paylaştırılır. Önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir. Kabarana kadar pişirilir. Ilık olarak servis yapılır. (İçinin ıslak kalması doğaldır.)