



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

- 3 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı su
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı kakao
- 100 gram erimiş bitter çikolata
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı fındık

Öncelikle süt, erimiş çikolata, kakao, sıvı yağ ve şekerini iyice çirpin. Bu karışımdan bir bardak ayırın. Kalanının içine yumurta ekleyip çirpmaya devam edin. Üzerine bir bardak suyu, unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyip güzelce boza kıvamına getirip dikdörtgen kalıbın içine dökün. 180 derecede 35 dakika kadar pişirip çıkartın. Çıkan keki dilimleyip üzerine ayırdığınız sıvı karışımı döküp çekirin. Fındıkları serpip ikram edin.

