



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

Malzeme:

400 gram bitter çikolata

325 gram Teremyağ

6 adet yumurta

2 adet yumurtanın sarısı

300 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri

50 gram Bizim Mutfak Kakao

80 gram Bizim Mutfak Un

Çikolata ile teremyağı benmari usulü eritin. Diğer tarafta yumurta ve yumurta sarılarını pudra şekeriyle mikser yardımı ile çırpın. Karışıma erimiş çikolatayı ilave edin. Kakaoyu ve unu eleyerek ekleyin. Kelepçeli kalıbın içini yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıba alın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkarıp ızgarada soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.