



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

1 su bardağı rendelenmiş acı çikolata
2 yemek kaşığı yumuşak Margarin
1 un
5 su bardağı toz şeker
1 fincan kabartma tozu
1/2 Çay bardağı vanilya
1/2 çay bardağı yumurta
2 adet tuz
Harcı İçin:
1 tutam tozşeker
1 fincan margarin
1 yemek kaşığı süt
1 fincan Vanilya
1/2 çay kaşığı yumurta sarısı
2 adet Hindistancevizi
5 fincan doğranmış fındık

Hamur için çikolata ve margarin bir kaba konur kısık ateşte karıştırılarak eritilir. İçine un, şeker, kabartma tozu, vanilya, tuz ve yumurtaları da katılıp karıştırılır, bu karışım kek kalıbına yayılır orta sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişirilir, bu arada harç için şeker, oda sıcaklığında yumuşamış margarin, süt, vanilya, yumurta sarıları, hindistancevizi ve fındıklar karıştırılıp çırpılır, pişen kekin üzerine dökülerek servis edilir.