



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

100 Gr Sana Klasik
2 Çorba Kaşığı badem
1 Su Bardağı un
40 gr bitter çikolata
1 Çorba Kaşığı pudraşekeri
3 Çorba Kaşığı kakao
2 Adet yumurta
1 Adet kabartma tozu
1,5 Su Bardağı süt
1 Su Bardağı toşeker
10 Adet üzüm tanesi
1 Adet vanilya

Yumurtaların sarısını ve akını ayırın.Yumurta akları kar haline gelinceye kadar çırpın ve kenara ayırın.Bir tencereye margarin,süt,tozşeker ve kakaoyu koyup ocağa alın.Bir taşım kaynadıktan sonra altını kapatın.Bu karışımdan 1 çay bardağı kenara ayırın.Kalan kısmına yumurta sarısı,un,vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.Yumurta aklarını söndürmeden,tahta bir kaşıkla alttan yukarı doğru doğru alarak hamura ilave edin.Hazırladığınız hamuru,yağlayıp unladığınız orta boy yuvarlak bir kalıba dökün.Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 30 dakika pişirin.10 dakika bekletip ayırdığınız sıvı karışımı üzerine dökün.Çikolatayı benmari usulü eritip yağlı kağıda ince bir tabaka halinde yayın.Soğuduktan sonra istediğiniz büyüklükte parçalara ayırın.Üzümleri pudraşekerine bulayın.Keki çikolata parçaları,üzüm ve kıyılmış badem ile süsleyerek servis yapın.