



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATALI KARE KEK

- 1 su bardađı pudra řekeri
- 3 adet yumurta
- 1 su bardađı süt
- 3 su bardađı un
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardađı iri çekilmiř ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 orba kaşığı kakao
- 1 paket bitter ikolata

Pudra şekeri ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine çikolata dışındaki diğer malzemeler eklenir karıştırılır. Kare ya da dikdörtgen şeklinde yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden 175 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirilir. Çikolata benmari usul eritilir, fırından çıkan kekin üzerine gezdirilir, donunca kare kare kesilerek ikram edilir.