



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KARE KEK

1,5 Su Bardağı dövülmüş ceviz
1,5 Su Bardağı toz şeker
50 gr kakao
1 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
3 Adet yumurta
12 Adet Üzerine; madlen çikolata
2 Paket vanilya
170 Gr Sana Hamurışı

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış margarin ve toz şekeri çatalla çırpın ve katı bir krema kıvamına getirin. Üzerine yumurtaları kırıp, un ve kakaoyu ekleyin. Yine sürekli karıştırmaya devam ederken, kabartma tozu ve vanilyayla beraber dövülmüş ceviz içini de ekleyin. Daha sonra fırını 175 dereceye ayarlayıp, ısınmaya bırakın. Fırına dayanıklı, kenarları 2-3 parmak yüksekliğinde, küçük boy kare bir kalıbın içini iyice yağlayın. Yağlanmış kalıba hazırladığınız koyu kıvamlı kek hamurunu boşaltıp yayın ve fırının orta gözünde 25 dakika kadar pişirin. Diğer tarafta üzerine koymak için aldığınız çikolataları hazır edin. Pişen keki fırından çıkardığınız gibi ince çikolataları üzerine yerleştirin ve keki tekrar fırına koyun. Yaklaşık 5 dakika fırınlayıp, çikolataların erimesinin ardından kalıbı fırından çıkarın. Soğumasını bekleyip, kare kare keserek servis yapın.