



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

İdil Tatari

350 g un
250 g şeker
200 g bitter çikolata
3 yemek kaşığı kakao
250 g tereyağı
150 g fındık
3 yumurta
1 çay kaşığı karbonat ve tuz
Yarım paket krema
200 ml süt
1 çay kaşığı limon suyu

Sos kabına bir kase suyu, tereyağını ve çikolatanın yarısını ekleyin ve kısık ateşte eritin, bir kenarda bekletin. Unun içine kakao, karbonat, tuz koyup karıştırın. Yumurtalarınızı şekerle birlikte çırpın ve daha sonra limonla kestiğiniz sütü de ilave ederek tekrar karıştırın. İçine çikolatalı karışımını da ekleyip tekrar çırpın. Sonra un, kakao, karbonat ve tuzu da ekleyin. Hamur halini aldıktan sonra fındıkları da ekleyip 170° derece fırında 50 dk pişirin. 20 dakika ılınmasını bekleyin.

Kreması sos tavasında kaynama noktasına getirin, içine çikolatayı ekleyerek erimesini bekleyin. Sosu kekin üzerine dökerek servis edebilirsiniz.

Not: Sütün içine 1 çay kaşığı limon ilave edip bekletin, böylece karbonatla birleşince kekinizin kabarmasını sağlayacak.