



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

Türkmeneli Televizyonundaki Türkmeneli Mutfağı programından aldım.

200 gr. eritilmiş çikolata
yarım paket tereyağı
1 bardak şeker
4 adet yumurta
yarım su bardağı portakal suyu
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Süslemek için;
1 poşet toz krem şanti
1 bardak süt

Yumuşak tereyağı, şeker, yumurta, beraberce şeker eriyene kadar iyice çırpılır, üzerine portakla suyu benmari usulü eritilmiş çikolata, elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır, yağlanmış, unlanmış ortası delik olmayan kek kalıbına dökülür, 175 derece fırında pişirilir. Piştikten sonra ters çevrilir, soğuması beklenir, krem şanti ile süslenir.