



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI KEK

200 gr. paket çikolata  
500 gr. margarin  
400 gr. seker  
8 yumurta  
600 gr. un  
1 paket karbonat

Çikolatayı iri olarak rendeleyin. Öte yanda margarini, sekeri ve yumurtaları köpürünceye kadar irpin. Unla karbonatı birlikte karistirin. Sonra karbonatlı unla rende çikolatayı yumurtalı karisima ilave edin ve hepsini iyice karistirin. Bir kaç iç cevizi bir tarafa ayirdiktan sonra kalanini hamura katin. Sonra bunu içini parsömen kagidiyla kapladiginiz kek kalibina koyun ve ayirdiginiz cevizleri de hamurun üzerine serptikten sonra orta isili firinda bir buçuk saat kadar pisirin. Pisme süresinin yarısında kekin üzerinin kararmaması için üzerine parsömen kagidi yayip pisirmeye öyle devam edin. Sonra dilim dilim keserek servis yapin.