



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KEK

### Malzemesi:

100 gr. un  
1/2 paket kabartma tozu  
40 gr. kakao  
100 gr. tereyağı  
150 gr. şeker  
2 yumurta  
1 çorba kaşığı süt  
Çikolatalı üst kaplama:  
40 gr. tereyağı  
25 gr. kakao  
3 çorba kaşığı süt  
100 gr. şeker.

### Hazırlanışı:

Fırını önceden orta hararete ayarlayın. Köşeli bir fırın tepsisine yağlı kağıt yayın. Un ve kakaoyu bir kaba eleyin. Başka bir kaptaki yağ ve şekeri krema haline getirin. Yumurtaları yavaş yavaş yağ karışımına ilave edin ve daha sonra un ve kakaoya katın. Süt ilave edip iyice karıştırın. 30 dakika kadar fırında pişirin. Çikolatalı üst kaplamayı hazırlayıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra keklerin üzerine dökün.