



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

1 ay bardağı kurt çikolata
3 adet yumurta
1 adet vanilya
1 bardak süt
3 bardak un
1 adet kabartma tozu
1 bardak şeker
60 gr Sana Hamurışı

Sana yağı erit, yumurta ile şekerini ırp, yağ süt un vanilya kabartma tozunu ekle ırp, şekilli fırın tepsisine dök, üzerine kurt çikolatalardan üzerine dök ve fırına sür soğuyunca servis yap.