



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI KEK

125 gr pudra şekeri
90 gr bitter çikolata
1 Su Bardağı yoğurt
250 gr un
2 Çay Kaşığı karbonat
2 Adet yumurta
125 Gr Sana Hamurışı

Margarin ve şekeri kreme haline getirin yumurtaları ilave edip krema iyice hafifleyinceye kadar çırpın, su buharı tutup erittiğimiz çikolatayı biraz soğutup buna katın, un ve yoğurdu azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin, yağlayıp unladığınız kalıba boşaltın ve orta hareketli fırında 35, 40 dakika pişirin. Arzuya göre üzerine çikolata sosu ve fındık parçacıkları koyabilirsiniz.