



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Su Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 100 gr sütsüz çikolata
- 2 Su Bardağı pudra şekeri
- 2 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Yumurta aklarına biraz tuz koyup mikser veya telle çirpin. Sertleştiği zaman şekerin yarısını eleyip karıştırın. Kalan pudraşekerini, un ve karbonatı bir kaseye eleyin. Limon rendesi, eritilmiş yağ ve sütün yarısını katın. Mikserle 1 dakika çirpin. Ya da spatula ile 150 defa karıştırın. Kalan sütü ve su buharı üzerinde yumuşatılmış çikolatayı, yumurta sarısını koyup 1-2 dakika karıştırın. Evvelce hazırladığınız merengi yukarıdaki karışıma yedirin. Kare veya yuvarlak bir kalıbı yağlayıp unlayın. Karışımı içine boşaltın. Orta ısı fırında 45-50 dakika pişirin.