



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

110 Gr Sana Hamurışı
100 gr bitter çikolata
0,5 Su Bardağı şeker
0,5 Su Bardağı un
2 Yemek Kaşığı kakao
1 Çay Bardağı pudra şeker
3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu

Bir miktar su kaynatın orta boy bir kaba aktarın. Çikolatayı içi su almayacak bir kaba koyarak sıcak suyun olduğu kabın içine yerleştirin. Çikolatayı bu şekilde eritin. sana hmaurışı, yumurta ve şeker derince bir kapta karışım beyazlayana kadar mikser ile çırpın. Un, kabartma tozu, kakao ve erimiş çikolatayı ilave ederek karıştırın ve yağlanmış kek kalıbına hamuru dökün. 170 derecede yaklaşık 35-40 dakika kadar pişirin. Kekiniz soğuduktan sonra üzerine pudra şeker dökerek servis yapabilirsiniz.