



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI KEK

300 Gr Sana Hamurışı  
30 gr çikolata  
300 gr tozşeker  
300 gr un  
5 Adet yumurta

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp cam kase içerisine alın. İçi sıcak su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirip çikolata eriyene kadar bekletin. Yumuşatılmış tereyağı ve şekerin 2/3'ünü çukur bir kap içerisinde çirpin. Karışımı yumurta sarılarını ekleyin. Unuda yavaşça ilave edip çirpmaya devam edin. Yumurta aklarını kalan şeker ile çirpin. Şekerli yumurta akını kek karışımına ilave edip çok fazla karıştırmadan harmanlayın. Hazırladığınız kek harcını içi yağlanmış dikdörtgen şekilli kek kalıbına dökün. Eritilmiş çikolatayı gelişi güzel kalıptaki karışımın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin. Keki soğuyana kadar kalıbın içerisinde bekletin. Dilimleyip servis yapın.