



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI KEK

100 Gr Sana Klasik  
1 Kahve Fincanı tozşeker  
3 Adet yumurta  
1 Kahve Fincanı un  
100 gr çikolata  
1 Paket kabartma tozu

Çikolatayı tercihen metal bir kâsenin içine koyalım, kaseyi de içerisinde su bulunan bir tencereye yerleştirelim. Suyun ısısı ile çikolatanın erimesini sağlayalım. Kısacası benmari usulü ile çikolatayı eritelim. Diğer taraftan çırpma kabında şeker ve yumurtaları köpük köpük olana kadar çırpalım. Tüm malzemeyi ve çikolatayı da ilave edip az daha karıştıralım. ( Daha yoğun çikolata tadı için kakao eklenebilir.) Yağlanmış kalıba döküp 170 derecede 20-25 dk pişirelim.