



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı krema
200 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı kakao
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı süt

Yoğurma kabının içinde unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağı, kremayı ve çırpılmış yumurtayı ilave ederek karıştırın. İçine rendelenmiş limon kabuklarını ekleyip iyice karıştırın. Bu harcın içine eritilmiş çikolatayı da ekleyip kalıba dökün ve 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Soğumadan istenirse üzerine parça çikolata dökün ve eriyince servis tabaklarına aktarın.