



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEKLER

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı kakao
- 150 gram bitter çikolata
- 1 çay bardağı kıyılmış badem
- 1.5 çay bardağı şeker
- 1 adet portakal

Çırpma kabının içinde yumurta ve şekeri iyice çırpın. İçine kakao ve rendelenmiş çikolataları ekleyin. Bir portakalın suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi içine boşaltıp bu karışımı yağlanmış, unlanmış kek kabının içine aktarın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Servis yapmadan önce isterseniz üzerini fıstıklar ve çikolatalarla süsleyip ikram edebilirsiniz.