



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KOLAY KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı un
100 gr margarin
1 paket çikolata (85 gr)
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı şeker

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Diğer yanda margarin eritilir. Üzerine kakao ve çikolata atılır. Kısık ateşte çikolata eriyince ocaktan alınır. Şekerli yumurtalı karışıma katılır. Elenmiş un, kabartma tozu da eklenir. Kaşıkla pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.

[ML® Çikolatalı Vişneli Kek için tıklayın](#)
