



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE PANCARLI KEK

125 gr eritilmiş tereyağı
75 gr bitter çikolata
300 gr esmer şeker
4 yumurta
225 gr un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
50 gr kakao
2 pancar
Üzeri için:
1 paket hazır çikolatalı sos

Pancarları derin bir tencerede üzerini geçecek kadar suda haşlayıp soğumaya bırakın. Kabuklarını soyun. Tereyağı, şeker ve yumurtaları derin bir kaptan çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritip ılınınca karışıma ilave edin. Elenmiş un, kabartma tozu, kakaoyu da ekleyip çırpıma devam edin. İyice çırpıldıktan sonra pancarları rendeleyip tekrar çırpın. Hazırladığınız hamuru yağlı kağıt serili kelepçeli kalıba aktarın. 160 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Hazır çikolatalı sosu tarifine göre hazırlayın ve kekin üzerine dökerek servis yapın.

