



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SÜSLÜ KEK

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 2 Su Bardağı un
- 1 Paket bitter çikolata
- 0,5 Su Bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya

Sana hamurışını küçük bir tavaya alınarak eritilir. Çikolata parçaları eklenip eriyinceye kadar karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Yumurtalar ve pudra şekeri mikser ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Soğumuş çikolatalı karışım ve süt eklenip karıştırılır. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilya birlikte elenerek karışıma eklenir ve tahta bir kaşıkla ya da spatula ile karıştırılır. Margarinle yağlanmış kalıba dökülüp 160 derece fırında pişirilir. Kek batırılan kürdan kuru çıkıyorsa pişmiş demektir. Soğuyunca ters çevrilerek kalıptan çıkarılır.