



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TEPŞİ KEKİ

- 2 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 200 gram bitter çikolata
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurtaların üzerine yoğurt ve yağı ekleyip karıştırın. Çikolataları rendeleyip bu karışıma katın. Kuru üzümü, cevizi, bir miktar tarçını, kakao ve unu da ekleyin. Son olarak kabartma tozu ve vanilyayı koyup karıştırın. Kek harcından daha koyu kıvamlı olacak. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye kaşıkla dökerek sıralayın. Elinizle yuvarlayıp da tepsiye yerleştirebilirsiniz. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.