



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA ÇİKOLATALI KEK

1 su bardağı damla çikolata  
4 adet yumurta  
Bir tutam tuz  
4 kahve fincanı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı krema  
Yarım çay bardağı yoğurt  
2 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Üzerine:  
Damla çikolata

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Akının içine tuz ilave edip, kar haline gelene kadar çırpıcı ile çirpin. Diğer yandan yumurta sarılarını toz şeker ve vanilya ile birlikte çırpıcı ile boza kıvamına gelene kadar çırpıktan sonra krema ile yoğurdu ekleyin. Tahta bir spatula ile karıştırıp, yavaşça yumurta aklarını ekleyin. Elenmiş kabartma tozu ve unu katıp, en son damla çikolatayı ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın ve kolay çıkması için yağlanmış-unlanmış orta büyüklükte bir kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, fırının kapağını hiç açmadan 45 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarın ve üzerini damla çikolata ile süsleyerek, servis yapın.

Not: Keginizin daha iyi kabarması için içine katacağınız yumurtaların akını ve sarısını ayrı ayrı çırpıp, daha sonra birleştirin.

