



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAMLA ÇİKOLATALI MUZLU KEK

### Malzemeler:

3 yumurta (oda sıcaklığında)  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 adet muz  
Yarım su bardağı damla çikolata  
Yarım su bardağı fındık (ince kıyılmış)

### Hazırlanışı:

Yumurta ve şekerini mikserle önce düşük seviyede sonra yüksek seviyede köpük köpük olana dek çırpın. Daha sonra karışıma sıvıyağ, yoğurt, elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Tekrar mikserle çırpın. Hamura küçük küçük doğranmış muz, damla çikolatayı ve fındığı da ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Pişen keki soğuduktan sonra kalıbından çıkarıp üzerine pudra şekerini serpin.