



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI YOĞURTLU KEK

Kek için:

3 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı karbonat
1/4 tatlı kaşığı tuz
240 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı neskafe
1,5 su bardağı kaynar su
180 gr tereyağı
2 su bardağı kahverengi toz şeker
2 yumurta
1,5 tatlı kaşığı vanilya
3/4 su bardağı yoğurt
2/3 su bardağı damla çikolata

Fırını 155 C'ye getirin. Derin bir kek kalıbını yağlayın. Geniş bir kaba unu, karbonatı ve tuzu eleyin. Çikolatayı ve kahveyi orta boy bir kaba koyun. Üzerine kaynar suyu dökün. Çikolata eriyene kadar karıştırıp ılımı için 5-10 dakika bir kenara alın. Bu arada geniş bir kaptaki yağı ve şekerini 3 dakika kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin, her ekledikten sonra iyice karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Unlu karışımı azar azar ilave edin. Özleşene kadar hafifçe karıştırın. Yoğurdu ekleyin. Damla çikolataları üç seferde, her ekledikten sonra iyice karıştırarak ekleyin. Karışımı kalıba döküp ısıtmış fırında 70-80 dakika pişirin. Kabin içinde 20 dakika soğutup fırın telinin üzerinde tamamen soğumasını sağlayın.

Not: Tarifte de kullanılan su bardağı 200 ml'dir.

