



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUBAİ ÇİKOLATALI KEK

Hasan Biltekin

200 gram Bitter Çikolata  
75 gram Tereyağı  
5 yemek kaşığı Şeker  
3 yemek kaşığı Un  
3 adet Yumurta  
Kreması için;  
150 gram antepfıstığı ezmesi  
1 paket krema  
80 gram kavrulmuş tel kadayıf  
üstü için;  
100 gram çikolata

Kısık ateşte tereyağı ile çikolatayı buhar yoluyla eritin.  
Yumurta beyazından ayırın. Yumurta beyazına 1 kaşık şeker ekleyin.  
Kar kıvamına gelene kadar çırpın.  
Daha sonra 4 kaşık şekerle yumurta sarısını karıştırıp çırpın.  
Karışımı çikolataya ekleyin.  
Yumurta sarısıyla elde edilen çikolata karışımının içine yumurta beyazını da yavaş yavaş ekleyip, karıştırın.  
Üzerine unu eleyerek ekleyin.  
Karışımı yağlı kağıt serili kelepçeli kek kalıbına aktarın.  
180 derecede önceden ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin.  
Temiz bir kaba Antep fıstığı ezmesi ve kremayı çırpın.  
Üzerine tel kadayıf ekleyin.  
Antepfıstığı ile hazırlanan karışımı kekin üzerine eşit şekilde dökün.  
Antepfıstığı ile üzeri kaplanan keki kaplamak için eritilmiş çikolata dökün.

