



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇİKOLATALI ISLAK KEK

150 gram tereyağı
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
2 çay bardağı fındık

Eritilmiş yağla şekeri üç dakika çırpın. Sıvı yağı ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ekleyin. Bu karışımdan bir su bardağı ayırın, kalanına yumurta, un ve kabartma tozu ilave edin. Kek harcını yağlanmış kalıba boşaltın, 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınızda ayırdığınız çikolatalı karışımı üzerine dökün, fındıkları serpin, ikram etmek kekin soğumasını bekleyin.