



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI ÇİKOLATALI KEK

- 3 adet yumurta
- 125 gr sana yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 0.5 su bardağı kuru üzüm
- 1 Kg damla çikolata
- 1 yemek kaşığı sıcak su
- 2 su bardağı çekilmiş fındık
- 2 tatlı kaşığı kakao

Kuru üzümleri ayıklayıp, su dolu bir kasede bekletin. Derin bir kabın içersine yumurtaları kırıp, tazeliğini kontrol edin. İçine oda sıcaklığında bekletip yumuşattığınız Sana[?]yı ve pudra şekerini ekleyip, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Krema kıvana gelince içine sütü ve vanilyayı ilave edip, karıştırın. Daha sonra kek harcının içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ve ıslanmış kuru üzümleri ekleyip, tahta bir kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirdikten sonra keki kalıbının içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına ters çevirin. Sosu İçin: Küçük bir kasede kakaoyu, hazır kahveyi ve sıcak suyu karıştırın. Tencerede su kaynatıp, üzerine ısıya dayanıklı bir kap koyup, içine hazırladığınız sosu ve parçalara böldüğünüz çikolatayı koyup, karıştırarak eritin. Çikolata erirken ayrı bir kapta yumuşamış Sana[?]yı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Daha sonra içine erimiş kahveli çikolatayı koyup, iyice karıştırın. Soğuyan kekin üzerine sosu sürüp, en son olarak soslu kekin her tarafını iri çekilmiş fındığa buladıktan sonra servis edin.