



FINDIKLI ISLAK KEK

180 gram bitter çikolata
5 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı tozşeker
4 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı iri çekilmiş fındık
1 su bardaęı un
Üzeri için:
1 paket (80 gramlık) bitter ikolata

Tereyağı ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İçine tozşeker ekleyip çırpma teli ile karıştırın. Başka bir kaptaki yumurtaları çırpıp karışıma ilave edin. Sırasıyla yoğurt, iri çekilmiş fındık ve elenmiş unu ekleyip son bir kez karıştırın. Orta boy bir kek kalıbını yağlayıp harcın içine dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika kadar pişirin. Soęuduktan sonra dilimleyin. Üzeri için bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve kek dilimlerinin üzerine gezdirerek servis yapın.

