



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KAKAOLU KEK

220 Gr Sana Klasik Kase
200 gr damla çikolata
250 gr kuruüzüm
3 orba Kaşığı kakao
Aldığı kadar Üzeri için: Kakao
1 Su Bardağı tozşeker
2 Su Bardağı hazır kek un
2 Su Bardağı iri kıyılmış fındık
2 orba Kaşığı tozşeker
4 Adet yumurta

Margarini tozşekerle çırpıp, kek unu ilave edin. Kakao ve yumurtaları ekleyip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar çırpın. 1 su bardağı fındık, 100 gram çikolata ve kuruüzümü ekleyip karıştırın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Kalan fındık ve ve damla çikolatayı üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında, yaklaşık 2 saat pişirin. Keki kalıpta soğumaya bırakın. Soğuyunca, üzerine kakao serpip, dilimleyerek servis yapın.