



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GECE KEKİ

4 Yumurta
180 gr Bitter Çikolata
2/3 bardak Şeker
2/3 bardak Un
2/3 bardak Fındık
150 gr margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 paket Çikolata Sos

Çikolata ve yağı benmari usulu eritiyoruz. Yumurtanın beyaz ve sarılarını ayırıyoruz. Yumurta sarılarının üzerinde erittiğimiz yağ ve çikolata karışımını, şekeri, fındık, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırıyoruz. Aynı bir yerde yumurta beyazlarını kar haline gelene kadar çırpıyoruz ve diğer karışıma ekliyoruz. Yuvarlak fırın kabının altına yağlı kağıt keserek koyuyoruz. Kalıbın yanlarını sana yağ ile yağlıyoruz. Önceden 220 derecede ısıttığımız fırına tepsimizi atıp fırını 175 dereceye indiriyoruz. 20dk pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra üzerine çikolata sos dökerek servis edebilirsiniz.

Not: Benmari usulu erittiğimiz karışımı yumurta sarısı ve diğer malzemeler ile karıştırmadan önce biraz soğumasını beklemeliyiz, aksi halde yumurtalar pişer. Yumurta beyazlarını söndürmeden karıştırmaya özen gösterin, kekiniz daha kabarık olsun. Keki ılık ve yanında dondurma ile servis ederseniz daha lezzetli oluyor.