



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ILIK ÇİKOLATALI KESTANELİ KEK

200 gram bitter çikolata  
200 gram tereyağı  
2 adet yumurta  
4 adet yumurta sarısı  
Yarım su bardağı tozşeker  
1 çay bardağı un  
1 paket vanilya  
100 gram kestane şekeri  
1 adet muz

Bitter çikolatayı ve tereyağını benmari usulü eritin. Diğer tarafta yumurtaları, yumurta sarılarını ve toz şekeri iyice çirpin. Çikolata ve tereyağı karışımına ilave edip harmanlayın. Un, vanilya ve kestane şekerini ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra yuvarlak bir kalıpla kesin. Fırında 2-3 dakika bekletin. Üzerini muz dilimleri ile süsleyin. Çilek veya vanilya sos ile servis yapın.

