



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJULU ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı iri kırılmış kaju
90 gr bitter çikolata
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Önce çikolata Ben Mari usulu eritilir. Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine eritilmiş margarin ve yoğurt katılır, biraz çırpılır. Un, kabartma tozu, kakao ve eritilmiş çikolata katılır. Malzeme pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır. En son kaju eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Öncedeb ısıtılmış 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.