



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KARE DİLİM KEK

170 gram tereyağı
1,5 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı un
50 gram kakao
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
10-12 adet bitter ya da sütlü madlen çikolata

Derin bir kabın içinde, oda sıcaklığında iyice yumuşamış tereyağı ve toz şekeri bir çatala ya da mikserin düşük devriyle iyice çirpın. Katı bir krema kıvamına getirin. Üzerine sırasıyla yumurtaları kırıp, un ve kakaoyu ekleyin. Yine sürekli karıştırmaya devam ederken, kabartma tozu ve vanilyayla beraber dövülmüş ceviz içini de ekleyin. Fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp, ısınmaya bırakın. Fırına dayanıklı kenarları 2-3 parmak yüksekliğinde, küçük boy kare bir kalıbın içini bir güzel yağlayın. Koyu kıvamlı kek hamurunuzu boşaltıp yayın. Fırının orta gözünde 25 dakika kadar pişirin. Bu arada çikolataları da hazır bekletin.

Pişen kekinizi hemen fırından çıkarıp, hiç vakit geçirmeden ince çikolataları sıcak kekin üzerine yerleştirip, tekrar fırına verin. Yaklaşık 5 dakika fırınlayıp, çikolataların erimesinin ardından fırından çıkarın. Soğumasını bekleyip, kare kare kesip servise sunun.

