



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARMINA KEK

250 Gr Sana Hamurışı
1 Adet vanilya
1 Aldığı kadar un
1 Bardak ceviz
2 Bardak süt
1 Adet kabartma tozu
200 gr çikolata
3 Adet yumurta
3 Bardak toz şeker

SANA MARGARİN benmari usulü eritilir. Eriyen margarine çikolata da eklenerek çikolata da benmari usulü eritilir. Çikolata hala sıcak iken derin bir kaba alınıp yumurtaların sarısı, toz şeker ve ceviz ekleyir ve iyice çırpılır. Un ve vanilya da eklenip çırpmaya devam edilir. Aynı bir kaptaki yumurtaların beyazı çırpılıp köpük haline getirilir ve kek karışımına yavaşça eklenerek düşük hızda karıştırılır. Karışıma kabartma tozu da eklenerek aynı şekilde bir-iki kez daha karıştırılır. Kek kalıbı yağlı kağıdın üzerine getirilip bir daire çizilir. Bu kağıt kek kalıbının tabanını yerleştirilir. Kalıbın kenarları da sıvıyağ ile yağlanır. Karışım kalıba yayılıp, 220C'ye getirilmiş fırında 20 dakika pişirilir. Kek pişerken paketin arkasına göre sos hazırlanır (bir paket çikolata sosu fazla gelebilir. bu yüzden bir paketten biraz az yapabilirsiniz.) Kek fırından çıktıktan sonra kalıptan ters çevrilir ve üzerine (kenarlardan akacak şekilde) ince bir tabaka halinde sos yayılır. Kekin üzeri çekilmiş ceviz ile süslenip hemen servis yapılır.
