



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK ADAM

150 gram tereyağı
3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
200 gram bitter çikolata
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
Kremşanti
4 adet kakaolu bisküvi

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırın. Sıvı yağ ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ekleyip karıştırın. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış, unlanmış kâğıt kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız anda, sıcakken üzerine parça çikolataları ekleyip soğumasını bekleyin. Soğutup hazır kremşantiyi üzerine sıkın. Bisküvilerle süslemeler yapın.