



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI KEK

2 adet yumurta
2 su bardağı un
2 çay bardağı şeker
1 su bardağı süt
200 gram bitter çikolata
1 çay bardağı çekirdeksiz kiraz
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı kakao

Çikolatayı benmari usulde eritip içine tereyağını ekleyin. Birazını kurabiyelerin üzerine gezdirmek için ayırıp kalanını bir kaba alın. Un, kakao, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt ve kabartma tozunu içine ekleyin, iyice karıştırıp güzel bir kıvam elde edin. Son olarak üzerine kirazları ekleyip hemen karıştırın. Karışımı yuvarlak şeklindeki kaplara dökün. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. İstenirse üzerine bolca erimiş çikolata dökün. Çayın kahvenin yanında ikram edin.
