



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU FASULYELİ ISLAK KEK

SuperFresh Haşlanmış Kuru Fasulye 2 su bardağı

Şeker 1,5 su bardağı

Kakao 3 yemek kaşığı

Kıyılmış Fındık 3 yemek kaşığı

Un 3 yemek kaşığı

Kabartma Tozu 1 paket

Vanilya 1 paket

Krema 1 kutu

Bitter veya Sütlü Çikolata 2 paket

Kıyılmış Fındık 1 yemek kaşığı

Derin bir karıştırma kabına yumurtaları kırın.

Üzerine şekeri de ilave ederek çırpın.

Diğer tarafta sıcak sudan geçirip süzdüğünüz SuperFresh Kuru Fasulyeleri rondodan geçirip yumurtalı karışımın üzerine ilave edin.

Diğer tüm malzemeleri de ekledikten sonra mikserle çırpın.

Kek kalıbını yağladıktan sonra karışımı içerisine dökün.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin.

Bir sos tenceresinde krema ile birlikte çikolatayı eriterek karıştırın.

Keki fırından çıkardıktan sonra üzerine bir kürdan yardımı ile delikler açın.

Çikolata sosunu kekin üzerine dökün.

Üzerine kıyılmış fındığı da ilave ederek dilimleyerek servis edin.