



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANSELANTE

250 Gr Sana Hamurışı
4 Adet yumurta
100 gr bitter çikolata
1 Bardak çekilmiş ceviz
1 Paket ÇİKOLATALI SOS
1 Adet kabartma tozu
2 Bardak süt
3 Bardak un
3 Bardak toz şeker
1 Bardak çekilmiş fındık
1 Adet vanilya

SANA MARGARİN benmari usulü eritilir. Eriyen margarine bitter 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. Ayrı bir kapta 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 tabanının 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.