



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NUTELLALI KEK

6 adet yumurta (sarıları ve beyazları ayrılmış)

1 tutam tuz

125 gr margarin (oda sıcaklığında)

1 büyük kavanoz nutella (350-400 gr)

1 yemek kaşığı su

100 gr dövülmüş fındık

100 gr eritilmiş bitter çikolata

Üzeri için:

100 gr fındık

1 paket çikolata sosu

Yumurtaların beyazlarını tuz ile kar gibi olana kadar çırpın. (köpük köpük olsun ama kurumasin)

Ayrı bir kabın içinde margarini ve nutellayı çırpın.

Suyu ekleyin, ardından sırayla yumurtaları, fındığı ve çikolatayı ilave edin.

Çırtıdığınız yumurta aklarından bir kaşık alıp kek harcınıza karıştırın.

Kalan akları kaşık kaşık karışıma ekleyip kek karışımını inceltin.

Yağlanmış kek kalıbına veya benim gibi 9 muffin kalıbına dökün.

Önceden ısınmış 180C fırına koyun.

Kek pişerken 100 gr fındığı teflon tavada kavurup soğutun.

Kek soğuyunca üzerine çikolata sosusunu ve fındıkları paylaşdırın. (fındıkların tamamaen soğumuş olmasına özen gösterin.)