



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMANTİK KEK

200 gr bitter çikolata
1 su bardađı Őeker
4 adet yumurta
1 orba kaŐığı kakao
1 ay bardađı un
Yarım paket margarin
Yarım ay kaŐığı tuz

Çikolata kırılır bir kaba konur. Üstüne margarin eklenir ve Ben Mari usulu eritilir. Sonra ateŐten alınır ve Őeker katılır, Őeker eriyene kadar karıŐtırılır. Diđer yanda yumurtanın sarısı ve beyazı ayrılır. Sarısı tek tek yumurtalı karıŐıma eklenir. Sonra yumurta akı az tuzla köpük haline getirilir. Bu arada kakao da çikolatalı karıŐıma katılır. Yumurta köpüğü azar azar alt-üst ederek eklenir. (Fazla karıŐtırılmaz) Yağlanmış kalba dökülür. Önceden ısıtılmış fırına verilir. 30 dakika kadar piŐirilir. Ilık olarak servis yapılır. Kasıldığında içi sıvı kalmalıdır.