



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATALI KEK

<https://www.elele.com.tr>

250 g tereyağı
250 g bitter çikolata
5 yumurta sarısı
3 yumurta
125 g şeker
80 g un
Bir tutam vanilya
Yaban mersini, çilek veya böğürtlen

Pişirme yapacağınız kalıpları tereyağı ile yağlayın ve çok hafif unlayın. Tereyağını ocakta eritin. Erittiğiniz tereyağını ocaktan alıp, içine doğranmış çikolatayı ekleyin. Yumurta sarılarını, yumurtaları ve toz şekeri bir kapta hafif kabarana kadar çırpın. Un ve vanilyayı ilave edip bütün malzemeyi birbirine karıştırın. Karışımı kalıplara paylaştırın. 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin. Yaban mersini, çilek veya böğürtlen ile servis edin.

