



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK IKOLATALI KEK

1,5 paket bitter çikolata (120gr)

Yarım paket tereyağı

2 dolu çorba kaşığı un

2 adet yumurta

2 adet yumurta sarısı

Tereyağı yakmadan eritilir. Sıcakken, hemen parçalara kırılmış çikolata atılır. Birlikte tamamen eriyince un katılır. İlyınca önce yumurtalar katılır, iyice karıştırlır, sonra yumurta sarıları atılır. 4 adet sufle kabı ya da ısıya dayanıklı kase tereyağı ile yağlanır. zerine un serpilir. ikolatalı karışım kaplara paylaştırılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis tabaklarına ters çevrilir.
