



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK IKOLATALI KEK

Malzemeler

250 gr Tereyađ,
250 gr Ülker Bitter ikolata,
125 gr Őeker,
60 gr Bizim Mutfak Un,
5 yumurta sarısı,
5 tam yumurta.

Hazırlanışı

Teflon kek kalıplarını bir kenarda yağlayıp unlarken, kısık ateŐte tereyağını eritip bitter çikolatayı da içerisine karıŐtırıp saat yönünde çırpıyoruz. Elde etmiŐ olduğumuz karıŐımın içerisine, ayrı bir kenarda Őeker ile yumurta akını karıŐtırıp ekliyoruz, iyice yediriyoruz. Sonra yumurta sarısını ve unu ilave ediyoruz. İlk baŐta yađlamıŐ olduğumuz kek kalıplarına bir sürahi yardımıyla dolduruyoruz. 175 derecelik ısıtılmıŐ bir fırında 15 dakika piŐiriyoruz.

Öneriler: PiŐmiŐ olan kekimizi yanında ektirilmıŐ furambuaz sos ile servis edebilirsiniz.