



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK ÇİKOLATALI KEK

Elif Korkmazel

25 gr çikolata
25 gr tereyağ
15 gr yumurta
10 gr un
30 gr tuil
20 gr çikolata sos
1 gr nane
20gr şeker

Çikolata ve tereyağı benmari usulu eritilir. Ayrı bir kaptaki yumurta ve şeker çırpılır. Eriyen çikolatalı ve tereyağlı karışımına ilave edilir ve karıştırılır. Daha sonra un ilave edilir. Yağlanmış kaplara tereyağı ile bu karışım doldurulur. 200 derece fırında 10 dk. pişirilir. Yanında donurma ile servis edilir.