



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN KEKİ

125 gram tereyağı
1 su bardağı esmer şeker
50 gram bitter çikolata (doğranmış)
1 çay bardağı ceviz (iri doğranmış)
1 çay bardağı kuş üzümü
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
2 çorba kaşığı portakal kabuğu (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
1 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı kekun (elenmiş)
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı zencefil
2 adet yumurta (hafif çırpılmış)
80 gram bitter çikolata (eritilmiş)
1 çay bardağı krema
1 su bardağı su

Tereyağı, şeker, çikolata ve suyu şeker eriyene kadar orta ateşte karıştırın. Ateşten alıp ceviz ve üzümlerle beraber portakal ve limon kabuklarını ilave edin. Karışıma un, kakao, kekun, tarçın, zencefil ve yumurtayı katıp karıştırın. Karışımı yağlanmış 20 santim çapında bir kalıba dökün. Isıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Eritip soğuttuğunuz bitter çikolata ve kremayı pürüzsüzleşene kadar karıştırın. Kekin üzerini çikolatalı kremayla kaplayın.