



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ ÇİKOLATALI ÇAMUR KEK

200 gr. margarin
250 gr. bitter çikolata
4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri

200 gr. margarin ve 250 gr. bitter çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba koyun. İçinde su kaynayan bir başka tencereye, bu kabı yerleştirin. Kabin tabanın suyla temas etmemesine dikkat edin. Ben mari usulü erimeye bırakın.

Mikser yardımıyla, 4 adet yumurta sarısını, 1 su bardağı pudra şekerinin yarısıyla yaklaşık 5 dakika, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ayrı bir kaptan, 4 adet yumurta beyazını biraz çırpıttıktan sonra, kalan pudra şekerini ekleyin ve eriyene kadar karışımı kabartın.

Yumurta sarılarına eriyen çikolatadan 1 kaşık ekleyerek karıştırın. Burada amaç, yumurta sarılarının sıcak çikolatayla pişmeden karışımını sağlamak, bu yüzden çikolatayı yavaş yavaş ekliyoruz.

Daha sonra, bu karışıma yumurta beyazlarının yarısını ekleyin, karıştırın. Karıştırma işlemini dıştan içe doğru yapmak gerekiyor. Böylelikle karışımı fazla sulandırmamış ve yumurtaları söndürmemiş oluyoruz. Kalan yumurta beyazını da koyup karıştırarak birbirine yedirin.

Yağlanmış kalıba boşaltarak, 50-55 dakika 160 derecede ısıtılmış fırında, üzeri kabuk bağlayana dek pişirin.

