



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

<https://www.elele.com.tr>

180 g bitter çikolata (yüzde 70 kakaolu)
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
2 adet olgunlaşmış muz
50 g fırınlanmış tatlı patates
1 yemek kaşığı bal
1 adet yumurta
3 yumurtanın beyazı

Fırını 180 derece ısıtın. Pişirme kabını yağlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Çikolata, portakal kabuğu ve vanilyayı sıcak su dolu bir kabın üzerine koyduğunuz başka bir kaptaki karıştırın ve çikolatayı eritin. Muz, tatlı patates püresi ve yumurtayı çikolataya ekleyip iyice karıştırın. Bir başka kaptaki yumurta beyazlarını kar kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yavaşça karıştırarak çikolatalı karışıma ekleyin. Pişirme kabına doldurup yedi dakika pişirin. İlık kıvamına geldiğinde servis edin.

