



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ IKOLATALI KEK

Malzeme:

4 adet 80 gr'lık bitter çikolata

75 gr Teremyađ

1 su bardađı toz Őeker

4 adet yumurta

Süslemek için :

PiŐmaniye

Çikolatayı küçük parçalara bln. Bir tavada üzerine tozŐekeri ve teremyağı koyup kısık ateŐte sürekli karıŐtırarak eritin. Yanmaması için kısık ateŐte eritmeye dikkat edin. BaŐka bir kapta yumurtaları iyice çırpın. ikolatalı karıŐımı yumurtalara ekleyip karıŐtırın. KarıŐımı yağlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika piŐirin. Keki oda sıcaklığında soğutup dilimleyin. PiŐmaniye ile süsleyerek servis yapın.
