



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

180 gr margarin  
300 g bitter çikolata  
1 su bardağı fındık  
6 adet yumurta  
1,5 su bardađı esmer Őeker

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Kek kalıbınızın tabanı ve tüm kenarlarını örtecek sekil de yağlı kağıt ile kaplayın. Çikolata ve margarin bıçakla kıyıp küçük bir tencerede düdük ısıda eritin. Ocaktan alın. Yumurtaları ve fındığı ilave edip karıştırın Kalıba döküp önceden ısıttığınız fırında 40 dakika civarında pişirin. Kalıbı fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

---