



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ VE YAĞSIZ KEK

2 adet yumurta
¾ su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
2 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserde köpük köpük olana dek yaklaşık 10 dakika boyunca çırpın. Aynı bir yerde Pakmaya Bitter Parça Çikolataları benmari usulü eritin, ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtalı karışım ile eritmiş olduğunuz çikolataları spatula ile alttan üste doğru havalandırarak birleştirin. Karışımı küçük ve yuvarlak kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

