



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VOLKAN KEK

3 çorba kaşığı margarin
80 gr Pakmaya Bitter Parça Çikolata
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
3 çorba kaşığı un

Margarini ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı benmari usulü eritin.
Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mutfak robotunda, yaklaşık on dakika boyunca beyazlaşmaya kadar çırpın.
Erittiğiniz çikolatayı yumurta margarin karışımına yavaş yavaş alttan üste doğru havalandırarak ilave edin.
Kalan tüm malzemeyi ayrı bir kapta harmanladıktan sonra ekleyin. İyice karıştırın.
Hamuru yağlanmış sufle kaplarına paylaştırın.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 7 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

