



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU ORMAN MEYVELİ VE ÇİKOLATALI KEK

6 yumurta  
200 g şeker  
400 çikolata  
200 g margarin  
70 g mısır unu  
200 g sade yoğurt  
200 ml krema  
Orman meyveleri (çilek, bekaşı üzümü, ahududu)

Fırını 180 ye derecede önceden ısıtın. Yumurta sarılarını beyazlaşana kadar şekerle çırpın. Çikolata ve Sana[?]yı bir kaseye koyun ve eriyene kadar ben maride bırakın. Metal ya da cam bir kasede, ayırdığınız yumurta aklarını katılaşına kadar çırpın. Beyazımsı karışıma mısır ununu ekleyin ve çikolata ile birleştirin. Son olarak yavaşça çırpılmış yumurta aklarını ekleyin. Pişirme kağıdı yerleştirilmiş yuvarlak tepside (24 cm çaplı) 50 dakika pişirin. Tepsiden almadan önce soğumasını bekleyin.

Bir bıçakla keki ortadan ikiye kesin. Yoğurt ve orman meyvelerini iki yarıya yayın. Bu iki yarıyı tekrar birleştirin. Kaplama kremasını yapmak için çikolata ve kremayı bir kaseye koyun ve ben maride çikolata eriyene kadar bekletin. Soğumaya bırakın ve sonra kekin üzerine sürün. Keki süslemek için orman meyvelerini kullanın.

