



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta sarısı,
2 çorba kaşığı kaynar su,
1 su bardağından az tozşeker,
1 tutam tuz,
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz,
4 adet yumurta akı,
100 gram küçük doğranmış çikolata,
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yumurta sarılarını bir kaptaki sıcak su ile çırpıp, köpürtün. Yavaşça şeker ve tuzu ilave edin. Çekilmiş cevizi ekleyin. Yumurta aklarını da ayrı bir kaptaki çırpıp, çikolata parçaları ile beraber karıştırmaya ekleyin. Tepsiye yağlı kağıt yayın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Ters çevirip istediğiniz şekillerde kesin. Servis yapın.

[ML® Kağıtta Çikolatalı Kek için tıklayın](#)