



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCİ GÜZELİ

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
60 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
100 gr sütsüz (bitter) çikolata (ufak ufak kırılmış)
2 çorba kaşığı pişmiş kahve yada su
3 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
90 gr (3/8 su bardağı) + 1 çorba kaşığı şeker
kahve kaşığının ucuyla tuz

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

1 çorba kaşığı yağla 20 cm'lik yayvan bir kek kalıbını yağlayıp 1 çorba kaşığı un serpiniz. Kabı döndürüp çevirerek her yanını unladıktan sonra, fazla ununu silkeleyip bir kenara bırakınız.

Çikolata ve kahveyi (ya da suyu) küçük bir tencerede ağır ateşe oturtup, araya karıştırarak çikolatayı eritiniz.

Çikolata erir erimez tencereyi ateşten indirip yavaş yavaş kalan 4 çorba kaşığı yağı katarak, ılınmaya bırakınız.

Bu arada orta boy bir kasede yumurta sarılarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile çırpıp, yavaş yavaş 90 gr (3/8 su bardağı) şekeri katınız. Karışımı, açık sarı bir renk alıp çırpıcıyla kaldırıldığında havada durana kadar çırpınız.

Başka bir kasede yumurta aklarını ve tuzu, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Yumuşak kuleler oluşunca kalan 1 çorba kaşığı şekeri katıp, sertleşene kadar çırpınız.

Çikolatalı karışımı yumurta sarısı karışımıyla karıştırıp madeni kaşıkla yumurta aklarının dörtte birini katınız. Biraz karışınca kalan 60 gr (1/2 su bardağı) unun dörtte birini ekleyip karıştırmaya devam ediniz. Yumurta aklarından bir çeyrek daha katıp arkasından bir çeyrek de un ekleyerek, işlemi yumurta akları ve un bitene kadar sürdürünüz.

Bulamacı kek kabına boşaltıp fırının orta katında 30 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz. (Kek kenarların üstünde taşıp, ortasından çatlayacaktır.)

Kabı fırından alıp 5 dakika ılıtınız. (Kek biraz çökecektir.) Keki çıkarmak için, kabın iç kenarında çepeçevre bıçak gezdiriniz. Üstüne tel ızgarayı koyup sallayarak ters çeviriniz. 2,5 saat soğumaya bıraktıktan sonra, üstüne pudra şekeri serpererek yada arasına ve üstüne krema kaplayarak servis ediniz.