

Findikli Cikolatali Islak Kek

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardagi sut
1,5 su bardagi seker
3 su bardagi un
240 gr cikolata
50 gr kakao
200 gr margarin
1 su bardagi su
1 cay kasigi karbonat
1 avuc findik
2 yemek kasigi Nutella

Yapilisi

Ilk olarak su, sut, margarin ve cikolatayi bir tencereye koyup kisik ateste eriye kadar karistirin.Daha sonra ayri bir yerde yumurtalari ve sekeri iyice cirpin.Cikolatali karisim sicak oldugundan ilinmasi icin sutu cikolatali karisimin icine ekleyin.Toz malzemeleri ayri bir kapta eleyin. Daha sonra cikolatali karisim ve yumurtali karisimi karistirip cirpin.Elediginiz toz malzemeleri ekleyip iyice cirpin.Son olarak iri iri cektiginiz findiklari unlayip ekleyin ve karistirin.Yagli kagit serdiginiz dikdortgen borcama karisimin yarisini doktukten sonra nutellayi bir cay kasigi yardimiyla parca parca her tarafina koyun.Kalan karisimi da uzerine dokup 180 derecede onceden isitilmis firinda yaklasik 45 dakika pisirin.