



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU ELMALI KEK

MALZEMELER;

Pandispanya hamuru için

6 tane yumurta

6 fincan şeker

6 fincan un

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tarçın

2 tane ince dilimlenmiş elma

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için;

1 kilo süt

4 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

2 kahve fincanı kakao+1 paket vanilya

2 tane yumurta

1 su bardağı toz şeker

125gr margarin(yarım paket)

YAPILIŞI;

Yumurtaları ve şekerini birlikte çırpın.Şeker eriyince elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edin, hepsini tekrar tahta kaşıkla karıştırın.Keki pişireceğiniz kek kalıbını önce margarinle yağlayın.Dilimlenmiş elmaları,tarçını ve sıvı yağı karıştırın.Kek kalıbının dibine yerleştirin.Üstüne hamuru dökün.Önceden ısıtılmış 160 derecede pişirin. Kek pişerken çikolatalı sosu hazırlayın.Bunun içinde bütün kuru malzemeleri harmanlayın.Yavaş yavaş sütü devamlı karıştırarak ilave edin.Malzemeleri birlikte pişirin.Ocaktan alınca önceden çırpılmış yumurtaları ilave edip hızla mikserle çırpın.Margarinide ilave edin ve tekrar çırpın.Sos hazır olunca kaymak tutmaması için arada karıştırın.

Fırından çıkarıp soğuttuğunuz keki ters çevirin ve ılık sosu üstüne gezdirin.Yeşil fıstıkla süsleyip servis yapın. Afiyet olsun.