



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU SÜTLÜ KEK

3 çorba kaşığı kakao
150 gram bitter çikolata
2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı kıyılmış fındık
2 çorba kaşığı tereyağı
Sosu için:
1 su bardağı süt
2 paket vanilya

Çikolatayı benmari usulü eritin. Derin bir kabın içinde kakao ve eritilmiş çikolatayı katıp karıştırın ve bir kenarda bekletin. Keki yapmak için şekeri, çırpılmış yumurtayı, kıyılmış fındıkları eritilmiş tereyağını da ekleyip içine unu ekleyin. Bu karışımı yağlanmış unlanmış güveç kaplarının içlerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkan bu tatlı biraz soğuyunca üzerine süt ve vanilya karışımı kaşıkla dökün, üzerine hazırladığınız çikolata sosunu döküp ikram edin.