



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU SÜNGER KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı su
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya
- Aldığı kadar un
- Üzeri için:
  - 1 su bardağı süt

Mikser kabına yumurtaları kırıyoruz şekeri ekliyoruz ve mikserle önce düşük sonra yüksek hızda iyice çırpıyoruz. Kakaoyu ekliyoruz ve yine çırpıyoruz. Su süt ve sıvı yağı ekliyoruz çırpmaya devam ediyoruz. Son olarak un kabartma tozu ve vanilyayı eliyoruz ve yavaş yavaş çırpıyoruz. Hamuru yağlanmış fırın kabına döküyoruz ve önceden ısınmış 200 derece fırında yaklaşık 15.20 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkarıp ilk sıcaklığının çıkmasını bekliyoruz ve 1 su bardağı sütü ılıyan kekin üzerine döküyoruz. Sütü tamamen çekip soğuduktan sonra çikolata sosu ile süslüyoruz ve dilimleyerek servis yapıyoruz.

