



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ÜÇGEN KEKLER

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 kase hindistancevizi
1 kase çikolata sosu

Mikser kabına yumurtaları kırılım, üzerine toz şeker ekleyelim ve mikserle çırpalım. Daha sonra diğer malzemelerimizi ekleyelim ve çırpma devam edelim. Kek hamurumuzu kare fırın tepsimize dökerek önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra kekimizi üçgen dilimlere bölelim. Öte yandan yarım paket çikolata sosunu hazırlayıp soğutalım. Bir kaseye hindistan cevizi dökelim. Başka bir kaseye hazırlamış olduğumuz hazır çikolata sosunu dökelim. Keklerimizin kenarlarını önce çikolata sosuna, daha sonra hindistan cevizine bulayarak servis tabağına alalım ve servis yapalım.

