



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ VANİLYA SOSLU KEK

4 yumurta
1 margarin
1 vanilya
1 ay bardağı süt
alabildiğı kadar un
1 ay bardağı toz şeker
1 ay fincanı süt
1 kase kestane
1 kabartma tozu
100 gr bitter çikolata
1.5 ay fincanı pudra şekerı

Geniş bir kaba pudra şekerı ve oda ısındaki margarını alalım, mikser ile çırpalım, yaklaşık 4 dakika. Yumurtaları teker teker kıralım, ırpımayaya devam edelim. Sütü, küçük parçalara kırdığımız çikolatayı, vanilya ve kabartma tozunu ilave edelim. Haşlayıp küçük parçalara kestiğimiz kestane ve unu katıp karıştıralım. Kıvamı koyu olacaktır, kek kalıbına boşaltalım, 180 derecelik ısıda pişirelim. Biz bu arada sosunu hazırlayalım. Orta boy tencereye sütü ve şekerı alalım, kaynamaya bırakalım. Çukur bir tase yumurta sarısını alalım, nişasta ve vanilyayı ilave edip karıştıralım, süt ilave edip akışkan hale getirelim. Kaynayan süte ağır ağır ekleyelim kıvama gelince ocaktan alalım. Soğumaya bırakalım. Kekimiz pişince fırından çıkarır çıkarmaz, ılık olan sosu dökelim, 6 dakika sonra servise sunabiliriz. İçine sevginizi katmayı unutmayınız.