



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİ SOSLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Sos için:
2 adet kivi
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker

Önce kek hazırlanır; yumurta, şeker bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine diğer malzemeler katılır. Yağlanmış kalıba dökülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bu arada kivi soyulur, küçük doğranır, üzerine, süt, şeker ve un konur. Orta ateşte devamlı karıştırarak kıvam alana dek pişirilir. Pişen kek fırından çıktıktan 15 dakika sonra ters çevrilir. Üzerine kivili sos gezdirilir. Soğuyunca ikram edilir.