



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL SOSLU ISLAK KEK

<https://www.elele.com.tr>

- 1 ay bardağı (100 ml) Teremyağ Yemek & Hamurışı
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Sosu için:
- 2 yemek kaşığı (50 ml) Teremyağ Yemek & Hamurışı
- Bir su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı tepeleme kakao
- 1 tepeleme yemek kaşığı un
- 1/2 su bardağı şeker

Yumurta ve şekeri karıştırma kabına alıp mikserle rengi ağırana kadar çırpın. Teremyağ Yemek & Hamurışı ve sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao, un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ekleyip iyice çırpın. Teremyağ Yemek & Hamurışı ile kolayca yağıladığınız baton bir kek kalıbına hamuru döküp önceden ısıtılmış fırında, 190 derecede 20-25 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan kekinizi soğumaya bırakın. 2 Bu sırada sosu için bir tencereye süt, su, Teremyağ Yemek & Hamurışı, kakao, un ve şekeri ekleyin. şeker eriyip sosunuz koyulaşana kadar pişirin. Hazırladığınız sosu kalıbından çıkardığınız kekin üzerine gezdirin. Yarım saat kadar bekleyip servis edin.

