



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI VE KAKAO SOSLU KEK

Ada Bayramçavuş

- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Çay
- 3 Su Bardağı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 3 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Su
- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 4 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 2 Çorba Kaşığı Kakao

Yumurtaları ve şekeri iyice çırpalım. Zeytinyağını ve çayı ekleyelim. Ardından unu katalım ve karıştırmaya devam edelim. Kakaoyu ve kabartma tozunu hamura yedirelim. Yağlanmış bir tepsiye döküp 200 derece fırında pişirelim. Kek ılınca sosu hazırlamaya başlayalım. Tencereye sütü, suyu, nişastayı, toz şekeri ve kakaoyu koyalım. Pütürlük kalmaması için devamlı karıştırarak pişirelim. Ilınmış kekin üzerine dökelim. Soğuduktan sonra sosunun biraz katılması için buzdolabında dinlendirelim. Servis yapmadan önce badem şekerleri ve minik çikolatalarla süsleyelim.