



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
200 gram bitter çikolata
1 adet muz
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
200 gram dondurulmuş çilek
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağı ve 1 su bardağı sütü ekleyip karıştırın. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ve muzları ilave edin. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış küçük kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin. İsterseniz kenarları için çikolatadan kap yapmanız mümkün. Çilekleri şekerle bir taşım kaynatıp nişasta ile sos kıvamına getirin ve servis yaparken kekle çilek sosunu üzerine döküp ikram edin.