



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI YAĞSIZ KEK

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

1 su bardağı ılık süt
5 yumurta
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket hazır çikolatalı sos

Yumurta ve şekeri derin bir kaptan iyice çırpın. Yavaş yavaş unu ekleyip çırpıma devam edin. Karışıma ılık süt, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip iyice çırpın. Beş dakika kadar beklemeye bırakın. Tereyağı ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına aktarın 45 dakika pişirin. Bir sos tenceresinde çikolatalı sosu ambalaj üzerindeki tarife göre hazırlayın. İlinmiş keki tel ızgaraya alın. Hazırladığınız sosu tüm kekin üzerini kaplayacak şekilde dökün. Dilimleyerek servis yapın.

