



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ANNE KEKİ

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 adet limonun kabuğu
Yarım su bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı (100 ml)
Yarım su bardağı su (100 ml)
1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Puding
2,5 su bardağı un (250 g)
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Sosu için:
1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Sos (paket üzerindeki tarif uygulanacak)
Çikolatalı Puding

Yumurtaları şekerle birlikte mikserde 5 dakika çırpın.
Zeytinyağını, suyu ve 1 adet limonun kabuğunu ekleyip 1 dakika daha çırpın.
Toz halindeki pudingi, unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilini ekleyin.
Spatula ile güzelce karıştırın.
Yağlanmış kek kalıbına dökün.
180 derecede 35-40 dakika kadar pişirin.
Bu arada sosunu hazırlayın.
Keki fırından çıkarın. Soğuyunca sosu üzerine döküp servis yapın.

