



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATA SOSLU CEVİZLİ KEK

4 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı tahin  
1 su bardağı ceviz  
3 su bardağı un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı karbonat  
1 limon suyu  
Sosu için:  
200 gram bitter çikolata  
150 gram çiğ krema  
3 çorba kaşığı Hindistan cevizi

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, tahini, kıyılmış ceviz içini ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu da sıkıp karışımından 3 çorba kaşığı kadarıyla karıştırıp üzerine dökün ve 170 derecedeki fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine sıcak çiğ kremanın içinde erittiğiniz çikolatalıyı döküp, Hindistan cevizi serip ikram edin.