



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta
1 paket küçük çikolata
1 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sos için:
200 gr bitter çikolata
1 su bardağı krema

Yumuşak tereyağı, yumurtalar ve pudra şekeri mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine kakao, Ben Mari usulu eritilmiş çikolata eklenir, kısa süre çırpılır. Üzerine un, kabartma tozu, vanilya katılır, biraz daha karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında pişirilir. Kek ılıyınca, ters çevrilir. Sos kabına krema konur, ısınınca ateşten alınır ve parçalara bölünmüş çikolata atılır, eritilir. Kekin üzerine gezdirilir. Soğuyunca dilimlenebilir.