



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU KEK

100 gr margarin
2 yumurta
300 gr un
200 gr şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı vanilya
1,5 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı kabartma tozu
Sos için:
300 gr pudra şekeri
Yarım fincan koyu nescafe
2 çorba kaşığı margarin (eriltmiş)
Yarım çay kaşığı tuz

Margarini bir tencereye koyup eritin (daha sona dinlendirin)
Yumurtalarla şekeri iyice çırpın. (köpüğünü görene kadar)
İçine ununu ve kabartma tozunu, vanilyasını ekleyin
Daha sonra dinlendirilmiş margarininizi ekleyin ve ardından sütü koyun karıştırın
Sonra normal ısıda pişecek derecedeki fırına koyun.

Sosun tarifi:

Pudra şekerinizi koyun içine eritilmiş yağı ekleyin ve daha sonra kahveyi ekleyip karıştırın. (Sos hazırlandıktan sonra dolaba konulup bir 15 dakika dinlendirilsin)