



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU GÜVEÇTE KEK

4 tane yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
½ su bardağı süt
1 paket kabartma tozu vanilya
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı damla çikolata
Sosu için:
1 su bardağı krema
150 gr. bitter çikolata

Geniş bir kaba şekeri alalım, yumurtaları kırıp mikserle şeker eriyene kadar çırpalım. Sıvıyağı ekleyelim, sütü alıp çırpmaya devam edelim. Unu, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayıp, kek malzemelerin üzerine alalım, 2 yemek kaşığı damla çikolataları ilave edip karıştırmaya devam edelim. Kıvama gelince, normal kek kıvamından biraz daha yumuşak olması gerekiyor. Yağladığımız güveç kaplarına yeteri kadar malzemeyi boşaltalım. 180 derecelik fırına pişmeye bırakalım. Bu arada sosunu hazırlayalım, küçük bir tencereye kremayı alalım, bir taşım kaynayınca ocaktan alalım. Bitter çikolatayı ilave edip karıştırarak erimesini sağlayalım. Pişen güveçteki keklerin üzerine sosu sıcak olarak dökelim. Bu kekin özelliği sıcak servis yapılmasıdır.