



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU HAVUÇLU KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Çeyrek paket margarin
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 adet havuç
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
Yarım paket çikolata sosu

Bir kapta yumurta ve şekeri köpürene kadar çırp. Sonra çikolata sosu hariç tüm malzemeleri ekle ve çırpmaya devam et. Oluşan karışımı kek kalıbına dök ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişir. Kek pişerken çikolata sosunu yap ve soğumasını bekle Kek pişince de sıcak kekin üzerine soğuyan çikolata sosunu dök. Servise hazır.

