



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU ISLAK KEK

Pelin Yanık

3 adet yumurta  
1 bardak yoğurt  
1 bardak sıvı yağ  
1,5 bardak toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2,5 bardak kadar un  
Sosu için:  
1 paket hazır çikolata sosu  
Damla çikolata

Yumurta ve toz şekerini mikser yardımıyla çırpıyoruz. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyip çırpma işlemine devam ediyoruz. Son olarak unu da ekledikten sonra kabartma tozunu ekleyelim ve bu sefer bir kaşık yardımıyla karıştıralım. Kek kalıbımızı yağlayıp kek hamurunu döküp 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişmeye bırakın. Ardından çikolata sosumuzu hazırlayalım, kekimiz piştikten sonra sıcakken yumurta fırçası ile sosu kekin her yerine sürün. Biraz sosu içerisine çektikten sonra tüm kekin üzerine dökün soğuduktan sonra damla çikolataları ile süsleyin.

