



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ISLAK KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı kakao
Sosu için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle keki için yumurtaları ve şekerini karıştırma kabına alarak köpük olana kadar çırpın. Süt ve sıvı yağ ekleyip biraz daha çırpın. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip, iyice çırpın. Karışımı dikdörtgen borcama döküp, 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Kek fırındayken sosu için şeker, süt, kakao ve sıvı yağı tencerede karıştırın. Ocağa alın ve kaynatın. Göz göz olunca altını kapatın. Kek fırından çıkınca dilimleyip sosu üzerine dökün.

