



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ISLAK KEK

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gr. Tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Sosu için:
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
100 gr. Çikolata
1 çorba kaşığı kakao
Üzeri için:
Çikolata sosu
Vanilyalı dondurma

125 gr. tereyağını eritin. Karıştırma kabına 4 adet yumurtayı kırın. Üzerine 1 su bardağı toz şeker ilave edin ve karıştırın. Daha sonra üzerine 2 çorba kaşığı kakao ve 1 su bardağı süt ilave edin ve karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağı ilave edin. Üzerine 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya ilave edin. Daha sonra üzerine 7 çorba kaşığı un ilave edin ve tekrar karıştırın. Fırın kabına yağlı kağıt yerleştirin. Üzerine kek karışımını dökün. Önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin. Sosu için bir tencereye 1.5 su bardağı süt ilave edin. Üzerine 1 su bardağı toz şeker, 100 gr. bitter çikolata ve 1 çorba kaşığı kakao ilave edip sosu kaynatın. Pişen keki fırın kabında çıkartın. Altındaki yağlı kağıdı çıkartın. Tekrar fırın kabına keki alın. Daha sonra keki keserek servis tabağına alın. Üzerine sosu dökün. Dondurma ilave ederek servis edin.