



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ISLAK KEK

4 tane yumurta
1 su bardağı toz şeker
130 gr. Tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
1 su bardağı toz şeker
100 gr. Çikolata
1 yemek kaşığı kakao
1.5 bardak süt

Küçük bir tavada tereyağını eritem, ılınması için kenara alalım. Karıştırma kabına şeker ve yumurtayı alalım, mikserle çırpalım. Kakao ve sütü katalım karıştırmaya devam edelim, ılık tereyağını ilave edelim, kabartma tozu, vanilya 6-7 yemek kaşığı un ilave edip karıştıralım. Kek kalıbına yağlı kâğıt serelim. Kek harcını boşaltalım, 170 derecelik ısıda pişmeye bırakalım. Bu arada sosunu hazırlayalım, bunun için orta boy bir tencereye sütü alalım. Üzerine şekeri ilave edelim, bitter çikolata ve kakaoyu ilave edip karıştıralım kaynayınca ocaktan alalım. Pişen keki fırından alalım, yağlı kâğıdı çıkaralım. Dilimleyelim sosu üzerine dökelim. Muzu soyalım halka halka doğrayalım. Kiviye soyalım halka doğrayalım. Dilim kekin üzerini muz ve kivi dilimleriyle süsleyerek servis yapalım.