



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİKOLATA SOSLU KEK

Eyüp Sevinç

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2/5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tarçın
- Çikolata sosu için:
  - 1 adet yumurta
  - 5 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 125 gr margarin
  - 5 yemek kaşığı kakao

Yumurtaları şekerle çirpin. Karışıma yağ, süt, kakao limon kabuğu rendesi, kabartma tozu vanilya ve tarçını katıp karıştırın. Elenmiş unu ekleyip hamur haline getirin. Yağlanmış unlanmış kek kalıbına harcı döküp düzeltin. 150 derecedeki fırında 30 -35 dakika pişirip fırından alın. Çikolata sosu hazırlamak için yumurta ve pudra şekeri mikserde çirpin. Kakao ile eritilip soğutulmuş margarinini ilave edip mikserde en yüksek devirde 5 dakika çırparak sosu hazırlayın.

