



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU KEK

3 yumurta
1 paket margarin (yumuşamış)
3/4 su bardağı süt
3 su bardağı un
2 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
Çikolata sosu:
5 çorba kaşığı çokokrem
100 gr. margarin

Yumuşamış margarini şekerle birlikte krem haline gelene dek mikserle çırpalım. Çırpma ara vermeden sütü ve yumurtaları teker teker ekleyelim. Elenmiş unu, kabartma tozunu, ince dövülmüş fındığı, kakaoyu ekleyip mikserin düşük ayarlarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısılı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup kalıbından çıkaralım. Tencerede margarini eritip çokokremi ekleyerek iyice karıştırıp ateşten alalım. Keki üzerine ve yanlarına çikolata sosuyla kapatalım. Keki buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.