



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU KEK

Kek harcı için:

3 adet yumurta

3/4 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı yoğurt

1 adet orta boy rendelenmiş limon kabuğu

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Çikolata sos için:

180 gram bitter çikolata (yüzde 70 kakao içeren)

1/2 su bardağı şekeriz çığ krema

Yumurtaları derin bir karıştırma kabına alın. Toz şeker ekleyip şeker taneleri tamamen kaybolana dek çırpın. Sıvı yağ, yoğurt, süt, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilya özütü kattıktan sonra pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırma işlemini sürdürün.

Son olarak elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip kıvam alana kadar kısa bir süre karıştırın.

Isıya dayanıklı dilimli kek kalıbını az miktarda tereyağı ile yağlayıp hafifçe unlayın. Kek harcını kalıba aktarıp üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika kadar pişirin.

Çikolata sos için; küçük bir sos tenceresine aldığınız şekeriz çığ kremayı kısık ateşte ısıtın. Bitter çikolata küplerini katıp ocaktan alın. Ara ara karıştırarak kremanın ısıyla çikolatanın erimesini sağlayın.

Fırından çıkan keki oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra ters çevirerek kalıbindan çıkartın. Hazırladığınız çikolata sosu üzerine gezdirip kıvam alması için kısa bir süre bekletin. Arzuyla göre meyvelerle süsleyip dilimlerle eşliğinde servis edin.

