



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Çikolata sos için:
2,5 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
1 paket vanilya
2 orba kaşığı su

Oda sıcaklığındaki yumurtaları toz şekerle birlikte çırpın. Su, sıvı yağ ve limon suyunu ekleyip tekrar çırpın. Un ve kabartma tozunu eleyin. Vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika iini çekene kadar pişirin. Diğ er taraftan çikolata sos için bitter çikolatayı vanilya ve suyla birlikte cam veya porselen bir kaba alın. Benmari usulü eritin. Kek soğuduktan sonra üzerine çikolata sosu gezdirin. Kıyılmış fındıkla süsleyin.

