



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KEK

1 adet yumurta,
1,5 su bardağı tozşeker,
1,5 su bardağı süt,
3/4 su bardağı sıvıyağ,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu,
2,5 su bardağı un.

Sos için:

1 büyük paket fındıklı çikolata,
yarım su bardağı süt,
2 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve 1 buçuk su bardağı tozşekeri mikserle çırpın. 1 buçuk su bardağı süt ve sıvıyağı ilave edin. Bir süre daha çırpın. Ayrı bir kaptan vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırın. Süte ilave edin. Çırpmayı sürdürün. Sonra karışımı yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine yayın. Orta ısıda fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp, hafifçe ılıtın. Sosu hazırlayın. Bunun için, çikolatayı benmari usulü eritin. Yarım su bardağı süt ve 2 çorba kaşığı kakaoyu ekleyip, karıştırın. Keki dilimleyin. Hazırladığınız sosu sıcak olarak kek dilimlerinin üzerine gezdirip, sıcak servis yapın.

[ML® Kağıtta Çikolatalı Kek için tıklayın](#)