



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU KEK

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

Keki için:

4 adet yumurta

1 bardak şeker

1 bardak süt

Yarım su bardağı zeytinyağı

3 yemek kaşığı kakao

1,5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Sosu için:

1 bardak süt

1 paket krema

2 yemek kaşığı pudra şekeri

3 yemek kaşığı kakao

1 paket sütlü çikolata

Derin bir kaba 4 adet yumurtayı ve 1 bardak şekeri koyup mikserle birkaç dakika çırpın.

Ardından 1 bardak sütü ve yarım su bardağı zeytinyağını ilave edip karıştırmaya devam edin.

3 yemek kaşığı kakaoyu da ekleyip tekrardan karıştırın; 1,5 su bardağı unu, 1 paket vanilyayı ve 1 paket kabartma tozunu da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Homojen bir kıvam alan karışımı yağlanmış orta boy bir borcama dökün.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Ve sosun yapılışına geçelim.

Ocağa aldığınız derin bir tavada 1 bardak sütü, 2 yemek kaşığı pudra şekerini ve 3 yemek kaşığı kakaoyu karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra dilimlemiş olduğunuz 1 paket sütlü çikolatayı da ilave ederek pişirmeye devam edin.

Pişen keki fırından alarak bir çubuk yardımıyla üstüne delikler açın.

Pişen sosumuzu kekin üstüne sıcak bir şekilde yavaşça dökün ve dilimleyin.