



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU KEK

2 su bardağı un,
çeyrek su bardağı kakao,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
150 gram margarin,
yarım su bardağı tozşeker,
çeyrek su bardağı esmer şeker,
100 gram incecik doğranmış siyah çikolata,
1 tatlı kaşığı vanilya,
2 yumurta,
3/4 su bardağı krema,
1 su bardağı iri doğranmış çikolata.
Sos için:
50 gram margarin,
150 gram doğranmış siyah çikolata,
1,5 su bardağı krema,
1 çorba kaşığı nescafe,
1 paket kakaolu puding,
puding için süt

Büyük bir kek kalıbını erimiş margarin veya biraz sıvıyağ ile yağlayın. Üzerine yağlı kağıt yerleştirin. Bir başka yerde, bir kat alüminyum folyo ile yağlı kağıdı üst üste koyarak hazırlayın. Un, kakao ve kabartma tozunu büyükçe bir kaptaki karıştırın. Ortasını havuz gibi açın. Margarin, şeker, ince doğranmış çikolata ve vanilyayı bir tencereye alın. Ocakta, kısık ateşte çikolata, şeker ve margarin eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan indirdiğiniz bu karışımı, çırpılmış yumurtaları ve kremayı, una ilave edin. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün. Alüminyum folyo ve yağlı kağıdın yağlanmış kısmı alta gelecek şekilde karışımı örtün. Üstüne bir mutfak havlusu sererek ağızı kapatın. Su, kek kalıbının yarı seviyesine gelecek şekilde çok kısık ateşte benmari usulü pişirin. Suyunun azalmamasına dikkat edin, azaldıkça su ilave edin. Bir saat 15 dakika sonra ocaktan alarak bir servis tabağına ters çevirerek çıkartın. Sıcak çikolata sosu ile servis yapın.

Çikolata sosunun yapılışı: Bir paket kakaolu pudingi sütle karıştırmadan önce içine nescafe ekleyin ve ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Pişmesine yakın içine çikolata parçaları katın. Margarini de ekleyip karıştırın. Ateşten alarak sıcakken kekin üzerine dökün.