



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı kakao
1 adet limon kabuğunun rendesi
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
250 gram margarin
Yeterince hindistancevizi rendesi

Tozşekeri ve sütü, bir kabın içinde şeker eriyinceye kadar çırpalım.

Eritip, soğuttuğumuz margarini ve kakaoyu da ilave edip, iyice karıştıralım.

Bu karışımdan, 1 su bardağı dolusu ayıralım.

Geri kalan karışıma, unu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini ve yumurtaları da ilave edip, iyice çırpalım.

Isıya dayanıklı fırın tepsisini yağlayıp, unlayalım.

Hazırladığımız karışımı, tepsiye döküp, 170°C'li fırında pişirelim.

Fırından çıkar çıkmaz, çatalla birkaç yerinden delelim ve ayırdığımız sosu üzerine gezdirerek, çekmesini bekleyelim.

Soğuduktan sonra, hindistancevizi rendesi serpip, servis yapalım.