



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MUZLU KEK

150 gr Bitter çikolata
1 bardak Toz şeker
150 gr Margarin
2 adet Muz
3 adet Yumurta
2 bardak Un
1 paket Kabartma tozu
Sos için:
2 çorba kaşığı Un
1 adet Yumurta sarısı
1 bardak Toz şeker
1 paket Vanilya
2 bardak Ilık su
150 gr Bitter çikolata
Üzeri için:
İnce dövülmüş fındık

Bitter çikolata, toz şeker ve sanayağı bir kaba katıp, kısık ateşte ısıtın. Muz ve yumurtaları bilendirdan geçirip, ısınan karışıma ekleyin. İçine un ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına hazırladığımız harcı dökün. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 35-40 dk pişirin. Bu sırada çikolatalı sos için bir kaba un, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı katıp karıştırın. Üzerine iki bardak ılık suyu karıştırarak ilave edin ve pişirin. Küçük parçalara bölünmüş çikolatayı da ekleyip taşana kadar kaynatın ve ocağın üstünden alın. Keki fırından çıkarıp üzerine çikolata sosu dökün. Üzerine fındık serpip, ılık veya soğuk servis yapın.