



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU MUZLU KEK

- 1 paket bitter çikolata
- 2 tane muz
- 3 çorba kaşığı tereyağı yada margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 3 yumurta
- 1 paket kabartma tozu

Çikolatayı, eritilmiş yağı, toz şekeri tencereye koyup kısık ateşte eritin. Başka bir kaptaki yumurtaları muzla çırpın (muzları küçük parçalar halinde doğrayın). Erittiğiniz çikolatalı karışımı yumurtalara ilave edin. Hepsini tekrar karıştırın. İçine unu ve kabartma tozunu ilave edin hepsini tekrar karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıttığınız fırında 150 derecede pişirin. Fırından çıkınca üstüne çikolatalı sos dökün.