



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU PORTAKALLI KEK

2 tane yumurta  
1 çay bardağı şeker  
Yarım çay bardağı süt  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı toz fındık  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2 tane portakal kabuğu rendesi  
Alabildiğince un  
Islatmak için:  
1 su bardak portakal suyu  
Çikolata sosu için:  
1 paket bitter çikolata  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 çorba kaşığı kakao  
1 tane yumurta sarısı

Yumurta ve şekeri karıştırma kabına alıp mikser ile 3-4 dakika çırpıyoruz. Süt, sıvıyağ, toz fındık, vanilya, kabartma tozu ve 2 çorba kaşığı tepelene unu koyuyoruz.

Portakalları rendeleyip tahta kaşık ile karıştırıyoruz. Orta boy yağlanmış bir borcama karışımı döküyoruz.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişiriyoruz.

Çikolata sosu için, süt, şeker, kakao ve yumurta sarısını tencerenin içine koyup çırpma teli ile karıştırıyoruz.

Ocağın üzerine alıp koyu bir kıvam alana kadar pişiriyoruz.

Altını kapattıktan sonra bitter çikolatayı parçalayarak içine atıyoruz. Karıştırıp erimesini sağlıyoruz. Kek fırından çıktıktan sonra ilk sıcaklığının çıkmasını bekliyoruz.

Sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine 2 portakal suyunu döküp ıslatıyoruz. Soğuyan çikolata sosuna biraz süt ve sıvıyağ katıp mikser ile çırpıyoruz. Kıvamını akışkan bir hale getiriyoruz.

Suyunu çeken kekin üzerine döküp yayıyoruz. Üzerine portakal kabuğu rendesi koyup servis ediyoruz.

