



ÇİKOLATA SOSLU TARÇINLI KEK

3 yumurta
3 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı ceviz
2 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu

3 yumurta ile şekeri köpürene kadar çırpın. Sırasıyla süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu ve tarçın ekleyerek çırpmaya devam edin.
Kek kalıbını sıvı yağla iyice yağlayın. 170 derecede pişirin. Servis etmeden önce üzerine çikolata sosu gezdirin.

Not: Cevizi eklemeyen önce biraz unlarsanız dibe çökmez.

