



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI ISLAK KEK

4 yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı kakao  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ayçiçeği yağı  
1 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
100 gr bitter çikolata

Yumurtaları, şekeri, kakaoyu, sütü ve ayçiçeği yağını bir kaptaki karıştırın. Karışımdan bir su bardağı kadar ayırın. Kalan karışıma 1 su bardağı un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip düşük hızda mikserle çirpin. Hazırladığınız kek hamurunu yağlayıp, unladığınız borcama aktarın. 180 dereceye ayarlı fırında 50 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine ayırdığınız sütlü kakaolu karışımı dökün. Keki tekrar fırına alıp, fırının ısıyla 5-6 dakika sütlü kakaolu karışımı çekmesini sağlayın. Üzerine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı döküp dilimleyin. Servis yapın.