



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

Oktay Usta

4 Adet yumurta
2 Su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 Su bardağı süt
3 Çorba kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Karıştırma kabına yumurtayı, toz şekerini koyup mikserle çırpıyoruz. Yaklaşık 4 dakika boyunca karışım köpürene kadar karıştırıyoruz. Üzerine sıvı yağı, sütü, kakaoyu koyup çırpma teliyle veya mikserle karıştırıyoruz. Kakao içinde tam dağılınca bu karışımdan 1,5 su bardağı ayırıyoruz. Geriye kalan karışımın üzerine tel süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave ediyoruz. Kıvamı ne çok koyu ne çok sıvı olacak. Buradan yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına döküyoruz. 170 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35 veya 40 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendiriyoruz. Keki kalıbindan çıkarmadan sosu üzerine döküp, kek sosu çektikten sonra ters çevirip keki çıkartıyoruz. Dilim dilim keserek servis yapıyoruz. Üzerine hindistancevizi serpebilirsiniz.