



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SÜNGER KEK

- 3 adet yumurta
- 1.5 çay fincanı toz şeker
- 1 çay fincanı yoğurt
- 1 çay fincanı sıvı yağ
- 2 çay fincanı un
- 1 paket kabartma tozu vanilya
- 1 paket çikolatalı sos
- 1.5 su bardağı süt

Karıştırma kabında şeker ve yumurtaları çırpalım, üzerine sıvıyağı, yoğurdu ve vanilyayı ilave edip çırpmaya devam edelim. Son olarak kabartma tozu ve unu katalım kıvama gelen harcı tartölet kalıplarına paylaşalım. 170 derecelik ısıda pişirelim. Biz bu arada çikolata sosunu hazırlayalım, bunun için tencereye sütü alalım üzerine çikolata sosunu ilave edip karıştırarak pişirelim. Kek piştikten sonra soğumasını bekleyelim, kekleri kalıbından çıkarıp borcama ters bir şekilde dizelim. Üzerine kaşık yardımı ile sos dökelim. Artık çikolatalı sünger kekimiz hazırdır.