



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI SÜTLÜ KEK

5 adet yumurta
10 orba kaşığı şeker
8 orba kaşığı irmik
1 ay bardağı sıvı yağ
1 limon kabuęu rendesi
1,5 su bardaęı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
3,5 su bardaęı süt
1,5 su bardağı şeker
200 gram çię krema
Karamel sosu için:
2 ay bardağı şeker
200 gram çię krema

Önce şeker ve yumurtayı iyice çırpın. Dięer malzemeleri de koyup yağlanmış dikdörtgen kabın içine dökün ve keki 170 derecede 35-40 dakika fırında pişirin. Sütü, şeker ve kremayı soğuk olarak çırpın. Şeker eriyince hazır demektir. ikolatalı sos için çiğ kremayı tavaya döküp ıstın ve içine bitter çikolata ekleyip eritin. Kek fırından çıkınca üzerine sütlü soğuk şerbeti dökün çekince de çikolatalı sosu döküp servis yapın.