



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK SOSLU KAKAOLU KEK

- 4 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1,5 su bardağı pudraşeker
- 150 gram margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- 1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 paket (80 gram) çikolata
- Yarım kg çilek
- 1 su bardağı tozşeker

Yumurtaları, kakao ve pudraşekerini iyice çirpın. Erittiğiniz margarinini, sütü ve vanilyayı ilave ederek çirpmaya devam edin. Bu karışımdan bir bardak alarak daha sonra kullanılmak üzere bir kenara ayırın. Kalan karışıma kabartma tozunu, unu, cevizi, küçük şekilde kırdığınız çikolatayı ekleyerek karıştırın. 25 cm'lik kare kalıbı yağlı kağıtla kaplayın. Hamuru kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında 55 dakika pişirin. Keki fırından çıkardığınızda, kenara ayırdığınız karışımı üzerine döküp soğumaya bırakın. Bu arada çilekleri püre haline getirin. Şekerle bir taşım kaynatarak soğutun. Keki, çilekli sosla, arzuya göre çilekli dondurmaya servis yapın.