



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK SOSLU KEK

4 adet yumurta  
6 kahve fincanı tozşeker  
3 kahve fincanı sıvıyağ  
4 kahve fincanı süt  
9 kahve fincanı un  
1 paket kabartma tozu  
1 çorba kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
Üzerine:  
2 su bardağı çilek suyu

Bir kabin içinde yumurtaları ve şekeri mikserle 10 dakika çırpın. Çırpma işlemi bittikten sonra yağı ekleyip karıştırın. Kakao haricindeki bütün malzemeleri de ekleyip tekrar mikserle çırpın. Kek kalıbını hafifçe yağlayın ve unlayın. Hazırladığınız kek karışımının yarısını kalıba dökün. Kalan karışıma kakaoyu ekleyip karıştırın. Kakaolu karışımı da kalıptaki karışımın üzerine döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Kekin pişip pişmediğini bir kürdan yardımıyla kontrol edin. Fırından çıkartıp ılınması için bekllettikten sonra üzerine çilek suyunu gezdirip servis yapın.

