



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ VE ÇİKOLATALI KEK

Malzemeler:

1 + dörtte üç su bardağı un
1 su bardağı toz şeker*
dörtte üç su bardağı kakao (yaklaşık 3 paket)
1 + yarım tatlı kaşığı karbonat
yarım tatlı kaşığı tuz
üçte iki su bardağı tereyağı veya margarin, yumuşamış
2 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
450gr süzme yoğurt
1 su bardağı minik minik doğranmış kurutulmuş çilek
üzerine meyveli sos (ahududulu ve çilekli)

Hazırlanışı:

Fırını 175C'ye getirin. Derin bir kek kalıbını yağlayın.

Un, şeker, kakao, karbonat ve tuzu derin bir kaseye eleyin.

Yağ ve yumurtaları çırpın, vanilyayı ilave edin. Unlu karışımı ve yoğurdu 3 seferde -aralarda çırparak- yağa ekleyin. (un-yoğurt-un-yoğurt-un). ***

Kurutulmuş çilekleri ilave edip karıştırın. Karışımı kalıba döküp 40-45 dakika pişirin.

Meyveli sosu paketdeki tarife göre hazırlayın, kekiniz soğuyunca sosu üzerine dökün.