



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK ZENCİ KEK

4 adet yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı un  
2 yemek kaşığı kakao  
Sosu için:  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı şeker  
1 yemek kaşığı kakao  
Ceviz büyüklüğünde tereyağı  
1 paket bitter çikolata (70 gr.)  
Süslemek için:  
Çekilmiş antepfıstığı

4 yumurta ve 1,5 su bardağı toz şeker beraberce şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine yarım bardak sıvı yağ ve 1 bardak süt eklenerek iyice karıştırılır. Üzerine unun yarısı, unun da üzerine kabartma tozu eklenir, iyice karıştırılır. Kalan un ve kakao eklenerek iyice karıştırılır ve yağlanmış kare fırın kabına dökülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kontrollü olarak 30-35 dakika pişirilir. Kek pişerken sosu hazırlanır; süt şeker ve kakao bir kaba alınır, karıştırarak ısıtılır. Isınınca tereyağı ve bitter çikolata eklenerek eriyinceye kadar karıştırılır, kaynatmadan ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Kek pişince ilk sıcaklığının çıkması beklenir ve karelere bölünür. Üzerine soğuk sosun tamamı gezdirilir, antepfıstığı ile süslenir.

