



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAO SOSLU KEK

3 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket İçim Kakaolu Puding
Yarım su bardağı İçim Süt
2,5 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
1 paket İçim Labne Peyniri (200 gr)
Sos için:
Yarım paket İçim Kakaolu Puding
1 su bardağı İçim Süt

Yumurtaları, yağ, süt, 1 paket kakaolu puding ve 1 bardak un ekleyerek mikserle çırpın. Kalan unu ve kabartma tozunu ilave edip kaşıkla karıştırın. Ortası delik veya düz kek kalıbına boşaltıp 180 derece fırında 35 dk. pişirin. Kek soğuyunca ortadan ikiye kesin. Arasına 1 paket İçim Labne Peyniri sürün. Sos için sütle pudingi pişirip ılıkken kekin üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın.