



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU KARA KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1,5 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Sos için:
1 kase karadut
1 çay bardağı şeker

Yumurtalar, çukur bir çanağa kırılır, şeker katılır. Mikserle 5 dakika çırpılır. Süt, sıvıyağ, kakao, kabartma tozu ve vanilya konur. Kısa süre karıştırılır. Sonra un ilave edilir. Fazla karıştırmadan alt-üst edilir. Yağlanmış orta boy kare bir tepsiye dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bu arada tencereye karadutlar atılır ve şeker eklenir. Orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Sonra ateşten alınır ve blenderden geçirilir. Kek fırından çıkıp soğuyunca karadutlu sos üzerine sürülür. Kare kare keserek ikrama sunulur.