



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL SOSLU KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağı
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
3 çorba kaşığı kakao
Sosu için:
1 çay bardağı çiğ krema
1 çay bardağı şeker

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağı, süt ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunun eleyin, bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Kakaoyu kek karışımından 3 çorba kadarıyla karıştırıp üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Karamel için tavaya şekeri alın ve üzerine 3 çorba kaşığı kadar su ekleyip kaynamaya bırakın. Şeker iyice yanacak ve köpürüp rengi değişecektir. Bu aşamada çok dikkatli olun oldukça sıcak ve yakıcı olacaktır. Rengi değişen şekeri 4 dakika kadar kaynatıp içine çiğ krema ekleyip karıştırın. Keki üzerine sürüp servis yapın.