



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZILCIK SOSLU KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
300 gram kıvılcık
1 su bardağı şeker
Yarım limon suyu
1 adet karanfil
1 adet kabuk tarçın

Kekin harcı için, yumurtaları şekerle 5 dakika kadar çırpın. Diğer tüm malzemeleri içine alıp yağlanmış kek kalıbına harcın çoğunu dökün. Bir su bardağı kadar kalanın içine kakaoyu ekleyip karıştırın. Bu kakaolu kek harcını kalıbın içindeki sade kek harcının içine dökün. 170 derecede 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Bu arada kıvılcıkları tencereye alıp üzerine karanfil, tarçın şeker, 1 çay bardağı suyu koyun. 35 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Süzgeçten geçirin içine limon suyunu sıkıp sosu hazırlayın.

