



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKMAYA ÇAKIL ÇİKOLATALI KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı un (200 g)
3 yumurta
175 g Pakmaya Pudra Şekerini (1,5 su bardağı)
1 çay bardağı süt (100 ml)
1,5 çay bardağı sıvı yağ (150 ml)
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Pakmaya Pasta Süsü Çakıl Çikolata

Kek için yumurtalarla Pakmaya Pudra Şekerini mikserle çirpın.
Sütü ve sıvı yağı da ekleyip biraz daha çirpın.
Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı ve unu harmanlayın.
Kuru karışımı yumurtalı karışıma ilave edin, mikserle karıştırmaya devam edin.
Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen (30x20 cm) bir fırın kabına dökün.
Soğuk fırında 10 dakika bekletin.
175 derecede fırını ısıtın
35-45 dakika pişirin.
Keki fırından alıp soğumaya bırakın.
Bu arada Pakmaya Bitter Pul Çikolatayı benmari usulü eritin.
Keki küçük kareler olacak şekilde kesin.
Her kek diliminin dört tarafını çikolata sosla bulayın, sonra da Pakmaya Çakıl Çikolata Pasta Süsü'ne batırın.
Oda sıcaklığında donmaya bırakın.

