



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAKMAYA SOSLU KEK

3 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
11 yemek kaşığı un  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos  
2 su bardağı süt (400 ml)

Yumurtaları ve şekerini çırpın.

Sıvı yağı, sütü, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyip birkaç dakika daha çırpın.

amuru yağlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için Pakmaya Çikolatalı sos ile sütü bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte, sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın.

Kek pişince fırından alın, ilk sıcaklığı geçince üzerine hazırladığınız Pakmaya Çikolatalı Sostan dökün.

Dilerseniz üzerini Pakmaya Renkli Vermisel Pasta Süsü ile süsleyebilirsiniz.

