



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ SOSLU KEK

3 adet yumurta
1,5 çay bardađı pekmez
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardađı un
Sos:
1 su bardađı pekmez
1 su bardađı su
2 orba kağığı buğday nişastası

Derin kabın içinde kek malzemesi iyice çırpılır. Yağlanmış kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkınca, soğurken sosu hazırlanır. Tencereye sos malzemesi konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak şeffaşana dek pişirilir. Servis tabağına ters çevrilmiş ılık kekin üzerine gezdirilir.