



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESYNİR SOSLU KAKAOLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı tozşeker  
Bir buçuk çay bardağı sıvıyağ  
Bir buçuk çay bardağı su  
2 su bardağı un  
3 çorba kaşığı kakao  
1 çay kaşığı tarçın  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Peynir sosu için:  
Yarım çay bardağı krema  
2 paket (80'er gramlık) beyaz çikolata  
1 paket labne peyniri

Yumurta ve tozşekeri bir kaba alıp iyice çırpın. Üzerine sıvıyağ ve su ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra un, kakao, mahlep, zencefil, tarçın, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Hazırladığınız hamuru yağlanmış ve unlanmış bir kek kalıbına ya da küçük kalıplara dökün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35 dakika pişirin. Sosu için; kremayı küçük bir tavaya alıp kaynama noktasına getirin. Ocaktan alıp rendelenmiş beyaz çikolata ve labne peyniri ilave edip karıştırın. Sos ılınca krema torbasına alın. Kekin üzerine şeritler halinde gezdirin. Nar taneleri ve nane yaprakları ile süsleyin.