



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK ÇİKOLATALI KEK

20 çorba kaşığı tereyağı
300 gram bitter çikolata
8 çorba kaşığı toz şeker
12 çorba kaşığı un
6 adet yumurta sarısı
4 adet bütün yumurta
1 paket vanilya
Vanilya sos için:
400 ml süt
Yarım çay kaşığı vanilya
3,5 çorba kaşığı toz şeker
4 adet yumurta sarısı

Sos için sütün içinde toz şekeri eriterek kaynatın. Ocaktan almaya yakın, yumurta sarılarını ekleyip, iyice karıştırın. Daha sonra tencereyi ateşten alıp, vanilyayı ekleyin. Sos soğuyunca kullanın. Kek için, un, şeker, yumurta sarısını karıştırın. Daha sonra yumurtaları ve vanilyayı ilave edin. Çikolata ve tereyağını ayrı kaplarda eritin. Malzemeye ilave edin. Küçük kalıpları yağlayın. Kakao serpin. Karışımı kalıplara dökün. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

