



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU ÇAYLI BEZELİ KEK

3 adet yumurta
1,5 bardak toz şeker
3 bardak ezilmiş beze
1 paket kakao
1 çay bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tarçın
1 kase hazır çikolata sosu
1 bardak süzölmüş çay
1 yemek kaşığı margarin

Yumurta ile şekerini iyice çırpın. üzerine 1 su bardağı çayı ekleyin. daha sonra kakao, tarçın, beze ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Ayrı bir kaptaki karıştırdığınız un ve kabartma tozunu kakaolu karışıma yavaş yavaş ekleyin. Margarinle yağlanmış kek kalıbına karşımı dökün.

Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 20-25 dk. pişirin. Pişen keke çikolata sosu döküp servis yapabilirsiniz.