



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSLU KEK

Fevziye Sürmeli

- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 5 adet yumurta
- Yarım paket rendelenmiş çikolata, (ben bitter tercih ediyorum)
- 1,5 su bardağı galeta unu
- 100 gr. margarin
- Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım limon rendesi
- Sosu için;
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 paket vanilya

Yumurtaları mikserle çirpin. Diğer malzemeleri miksersiz yumurtalara yedirin. Yağlanmış bir kek kalıbına karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35 dakika pişirin. Sosu için; küçük bir tencerede süt, vanilya ve şekeri kısık ateşte karıştırarak kaynatın. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını çirpin. Kaynamış süttten azar azar olarak yumurtalara yedirin. Sonra ocağa alarak karıştırarak kaynatın. Kekin üzerine dökerek servise sunun.

