



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
1,5 su bardağı yoğurt  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı kadar elenmiş un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 şeker kaşığı tarçın  
1/2 şeker kaşığı toz zencefil  
1 paket kakao (25gr.)  
1 çay bardağı damla çikolata  
Sos için:  
5 yemek kaşığı pudra şeker  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı zencefil tozu  
Üzeri için:  
Antepfıstığı

Yumurtalarla şekerini bembeyaz oluncaya dek çırpıyoruz. Yağı ve yoğurdu ilave edip tekrar çırpıyoruz. Vanilya, tarçın, zencefil, kakaoyu da ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Elenmiş unu ve unlanmış damla çikolatayı da ekleyip tekrar karıştırıyoruz. Kalıbı yağlayıp unlayıp, kek hamurunu döküyoruz, önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişiriyoruz. Sosu pişiriyoruz ve kekin üzerine döküyoruz. Antepfıstıkları ile süsleyerek servis ediyoruz.

