



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPER ISLAK KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
200 gram bitter çikolata
3 orba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
100 gram erimiş bitter ikolata
Üzeri için:
Dondurma ya da kaymak
1 ay bardağı süt

Eritilmiş yağı, şekerini 3 dakika çırpın. Sıvı yağla 1 su bardağı sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ekleyip karıştırın. Daha sonra bu karışımdan 1 su bardağı ayırın ve içine kabartma tozunu, unu ilave edip karıştırmaya devam edin. Kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Ayırdığınız kek harcına bir çay bardağı da süt ekleyip fırından çıkan kekin üzerine dökün. Kekin soğumasını bekleyin, dilimleyip ikram edin.