



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI UNSUZ KEK

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

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pirinç unu
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı zeytinyağı
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
Çikolata sos için:
200 ml krema
250 g bitter çikolata

Yumurta ve toz şekerini bir karıştırma kabına alarak çırpın. Pirinç unu, kabartma tozu, zeytinyağı, vanilya ve kakaoyu ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı yağlı kağıt serili bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirip fırından alın. Kek ılınınca üzerine sütü döküp kek sütü iyice çekene kadar bekletin. Çikolatalı sos için kremayı ısıtın. İri parçalara böldüğünüz bitter çikolatayı ekleyerek çikolata iyice eriyene kadar karıştırın. Sıcak sosu kalıptan çıkardığınız ılık kekin üzerine döküp servis yapın.

