



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YER FISTIKLI ÇİKOLATA SOSLU KEK

3 adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
0.5 su bardağı süt
1/2 sana margarin
2.5 su bardağı un
1 bardak damla çikolata
2 yemek kaşığı kakao
1 kase çikolata sos
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı yer fıstığı

3 yumurta ve toz şekeri 7 dk boyunca mikser ile çırpın. Süt ve yağı ilave edin çırpıma devam edin. Unu eleyip karışıma aktarın. Vanilya ve kabartma tozunu da ilave edip karıştırın. Kek hamurunu 2[?]ye bölüp 2 yemek kaşığı kakao ile kek hamurunun birini karıştırın. 1 su bardağı damla çikolatayı ilave edin. Ayırmış olduğumuz diğer hamura yer fıstığı ilave edip karıştırın. Kek kalıbını yağlayıp unlayın. İlk olarak yer fıstığını hamurun yarısını dökün. Kakaolu hamurun hepsini ilave edip geriye kalan yer fıstığını hamuru da ilave edin. Düşük ısıda 50 dk pişirin. (Ben çok düşük olmasına özen gösteriyorum ki bir anda kek yanmasın, içi çiğ kalmassın.) Pişen kekimizi kalıptan çıkartıp önceden hazırladığımız çikolata sosu güzelce dökelim ve toz fındık ile süsleyelim.