



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU KEK (ŞEKERSİZ)

3 yumurta
2 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
1 çay bardağı süt ya da su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağı
1,5 su bardağı un
Yarım çay bardağı pekmez
1 su bardağı yoğurt
1 limon suyu
1 paket vanilya

Yumurtaları beyazlaşana dek çırpın. Üzerine sütü yağı ve kakaoyu ekleyip kapıştırmaya devam edin. Pekmezi, rendelenmiş çikolatayı, kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave edip son olarak unu üzerine eleyin. Bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına dökün. 170 derecede 15-17 dakika pişirin. Üzeri yumuşak olsun diye az pişiriyoruz. Fırından çıkan kekin üzerine limon ve vanilya ile çırpılmış yoğurt gezdirin. Mevsim meyveleriyle süsleyip servis yapın.