



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Ecem Yorat

- 3 adet yumurta
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Şeker ve yumurtayı köpürene kadar iyice çırpıyoruz. Ardından sıvı yağı, sütü ve kakaoyu ekliyoruz. Karışımdan 1 su bardağı ayırıyoruz. Kalan karışıma unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekliyoruz. Hazırladığımız hamuru yağladığımız kek kalıbına döküyoruz. 180 derecede önceden 10 dakika ısıtılmış fırında 25 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra kekimizi bir tabağa alıyoruz. Üzerine sosumuzu döküyoruz. Son olarak hindistancevizi ekliyoruz.

