



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

250 Gr Sana Klasik
1000 gr süt
1 Adet vanilya
2 Su Bardağı şeker
3 Su Bardağı un
1 Adet kabartma tozu
4 Adet yumurta
3 Yemek Kaşığı kakao

Margarin süt şeker kakao bir tencerede kaynayınca kadar pişiriliyor. Ve bu pişirdiğimiz kremadan 3 su bardağı ayırıyoruz tencerede kalan kısmını soğutuyoruz. Ve yumurtayı ayrı bir kaptan iyice çırpıyoruz soğutunuz kremayı yumurtanın üzerine boşaltıyoruz. Ve çırpıyoruz onu vanilyayı kabartma tozunu eleyip ilave ediyoruz ve karıştırıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yağlanmış kalıba dökünüz 25. 30 dakika arasında pişirin. Fırından çıkan kekin her yerini çatalla yarak hava boşlukları açın kremanın girmesi için ve o ayırdığımız kremayı üzerinde gezdirin, ıslak keki damla çikolata veya hindistancevizi ile süsleyebilirsiniz
