



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ISLAK KEK

- 1 Paket Sana Klasik Kase
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Su Bardağı şeker
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Çorba Kaşığı kakao

Margarini küçük bir kaba alıp eritelim. Yumurtaları şekerle birlikte krema kıvamını alana kadar çırpalım. Şeker iyice eridikten sonra sütü, yağı ekleyip çırpmaya devam edelim. Karışım, iyice sıvı halini aldığıında içine kakaoyu ekleyelim. Kakaonun topraklanmaması için bu karışımından bir su bardağı ayıralım. Kalanın içine kabartma tozu ve 2 bardak unu katarak tekrar çırpalım. Daha sonra yağlanmış bir kek kalıbına boşaltalım. Orta ısıllı fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirelim. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir bıçak batıralım Bıçak temiz çıkıyorsa kekimiz pişmiş demektir. Kekimizi hemen servis tabağına alalım ve henüz sıcakken ayırdığımız bir bardak sosu kekin üzerine döküp emmesi için bir süre bekletelim. Kek, sosu çektiğinde servis yapalım. Not : Kakaolu kekin üzerine döküleceğiniz sosun daha bol olmasını istiyorsanız ayırdığınız bir bardak sosu biraz daha süt ve kakao ekleyin. Ayrıca sosu dökmeden önce karıştırın.

---