



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

250 Gr Sana Hamurışı
3 Yemek Kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
2 Su Bardağı şeker
3 Su Bardağı un
4 Adet yumurta
1 Paket vanilya
250 gr margarin
1 Kg. süt

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 kaptaki iyice çırpıyoruz soğutunuz kremayı yumurtanın üzerine boşaltıyoruz ve çırpıyoruz unu 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 için kremanın girmesi için Ve o ayırdığımız kremayı üzerinde gezdirin, ıslak keki damla çikolata veya Hindistan cevizi ile süsleyebilirsiniz
