



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

250 Gr Sana Hamurışı
4 Adet yumurta
2 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı süt
2,5 Su Bardağı un
4 Yemek Kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı süt, kakao ve eritilmiş margarini iyice karıştıralım. Bu karışımdan 1 su bardağını ayıralım. Karıştırma kabında kalan malzemenin içine geri kalan toz şeker ve yumurtayı koyup iyice çırpalım. En son elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı koyup yağlanmış tepsiye boşaltalım. 160 derece ısıllı fırında 25-30 dakika pişirelim. Fırından çıkan kek biraz ılıyınca bütün yüzeyini bıçak veya çatal yardımıyla delelim. Ayırdığımız sosu kekin üzerine kaşıkla dökelim.