



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

250 gr eritilmiş margarin
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı şeker
4 adet yumurta
1 adet vanilya
1 adet kabartma tozu
2 su bardağı un

Öncelikle yumurta ve şekerini birlikte güzelce çırpıyoruz. Kakao, eritilmiş margarin ve sütümüzü ilave ediyoruz. İlavelerimiz tamamlandıktan sonra oluşan karışımdan bir su bardağı kadarını ayırıyoruz. Ayırma işleminden sonra geri kalan karışıma vanilya, kabartma tozu ve un ekliyoruz. Şimdi sıra fırın kabımızı yağlamaya geldi. Fırın kabımızı güzelce yağlıyoruz. Fırınınızın derecesini yüz yetmiş'e (170) getiriyoruz ve pişirmeye başlıyoruz. Pişme süresi vermiyorum. Islak kekinizin piştiğini kürdan batırarak anlayacaksınız. Batırdığınız kürdan temiz çıkıyorsa kekinizin fırından çıkma zamanı gelmiş demektir. Tabi bu işlem sırasında hızlı olmalısınız aksi takdirde pişme süreniz uzayacaktır. Pişme tamamlandıktan sonra daha önce ayırdığımız bir bardaklık karışımı kekin üzerine yayarak döküyoruz. İşlem bu kadar şimdi kekinizin soğumasını bekleyeceksiniz ve soğuduktan sonra hindistancevizi veya cevizle süsleyerek sunumunu yapabileceksiniz. Sunum hakkında daha fazla fikir için aşağıya çeşitli sunumların fotoğraflarını ekliyorum. Umarım sevdiklerinizle ıslak kek kadar güzel zamanlar geçirirsiniz.