



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ ISLAK KEK

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 kase böğürtlen
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Yumurta ve toz şeker mikserle iyice çırpılır. Üzerine süt, sıvı yağ ve kakao ilave edilip karıştırılır. Karışımdan üzeri için bir su bardağı ayrılır. Kek harcına kabartma tozu, vanilya, un ve böğürtlen ilave edilir. Kek harcı, yağlanıp unlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.