



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ISLAK KEK (MİKRODALGA)

1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı seker
3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım cay bardağı ceviz
Kalp çikolata

Yumurta ve şekeri köpürene kadar karıştır.

Sonra içine süt, kakao ve sıvıyağı koy karıştır bu karışımdan 1 su bardağı ayır.

Un kabartma tozu ve vanilyayı koyalım karışıma Hafif unladığımız cevizi de karışıma ekleyip yağladığımız kare borcama karışımı dökelim mikrodalgayı 700 devirde 10 dakika pişirelim.

Kek ılıkken ayırdığımız karışımı dökelim, pasta süsleriyle süsleyelim.

