



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı un
1'er paket vanilya ve kabartma tozu

Yumurta aklarını kar haline getirin. Tereyağı, süt, toz şeker ve kakaoyu bir taşım kaynatıp altını kapatın. Bir çay bardağını ayırın. Kalan kısmına yumurta sarısı, un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip karıştırın. Akları katıp tahta bir kaşıkla söndürmeden karıştırın. Hamuru, yağlanıp unlanmış kalıba dökün. 150 derece fırında 30 dakika pişirin. 10 dakika sonra ayırdığınız sosu üzerine dökün.

