



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağından biraz az sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı fındık
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ

İlk olarak yumurta ve şekerini kabımıza alıp iyice çırpalım. Sonra sütü ve sıvı yağımızı da ekleyip yine çırpalım. Daha sonra da vanilyayı, kakaoyu, kabartma tozunu, unu ve fındığı da ekleyip tahta kaşıkla karıştıralım. Karıştırdıktan sonra hafif yağlanmış kek kalıbımıza harcımızı boşatıyoruz. 180 dercede önceden ısıtılmış fırında 45-50 dk kadar pişiriyoruz. Kekimiz pişerken diğer tarafta sosumuzu hazırlıyoruz. Sosa ait olan tüm malzemeleri küçük bir tencereye alıp karıştırarak ısıtıyoruz. Kaynamadan ocaktan alıyoruz. Pişen kekimizi hafif soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra sosumuzu üzerine döküyoruz.

