



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI ISLAK KEK

<https://acunn.com>

4 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
3 ya da 4 yemek kaşığı kakao
2 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Frambuaz

Yumurtalarımızı ve toz şeker beyazlaşana kadar çırpıyoruz, daha sonra içerisine yağ, süt, kakao ve vanilyayı ekleyip biraz karıştırıyoruz ve içerisinden 1 su bardağı ayırıyoruz.

Daha sonra unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırıyoruz. Yağladığımız kabımıza döküp üzerine frambuazlarımızı serpiyoruz.

170 derece fırında 35 dakika pişiriyoruz. Pişen kekimizi çıkarıp fırından bardaktaki karışımımızı kaşıkla karıştırıp üzerine gezdiriyoruz ve soğuyunca servis ediyoruz.

