



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK (MİKRODALGA)

Keki için;  
3 adet yumurta  
1-1.5 su bardağı şeker (isteğe bağlı)  
1 su bardağından biraz az sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı un  
3 kaşık kakao  
1 paket kabartma tozu ve vanilya  
Sosu için;  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı kakao

Öncelikle 1 bardak süt, 2 kaşık şeker ve 2 kaşık kakaoyu bir kaba koyup 1-2 dk.ocakta şeker eriyinceye kadar ısıtın ve bekletin.  
Keki için yumurtaları ve şekerini mikserin hızlı ayarında beyazlaşınca kadar çırpın. Daha sonra yağ ve sütü ekleyerek çırpıma devam edin. En son un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte bir kaptan eleddikten sonra sıvı karışıma ilave ederek düşük ayarda biraz daha çırpın.  
Mikrodalga fırına sığacak bir kabı yağlayıp (kenarlarının biraz yüksek olmasını tavsiye ederim) içine karışımı boşaltın. Mikrodalgayı en yüksek ayarda 7 dk.ya ayarlayın. Süre dolduktan sonra kontrol edip pişmediyse 1 dk.daha pişirin.  
Fırından çıkan sıcak kekin üstüne hazırladığımız sosu döküp dilimleyin. Soğuk ya da sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

