



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISLAK KEK

250 gram bitter ikolata
Yarım ay bardağı su
100 gram tereyađı
2 adet yumurta
1 su bardađı Őeker
2 orba kaŐıđı kakao
1 su bardađı un
200 gram ceviz
6 adet ilek
Üzeri için:
1 su bardađı Őeker
2 su bardađı süt

ikolataları rendeleyip bir tavaya alın su ve yağ eritin. Bir kabın içinde yumurta ve Őekeri iyice çırpın. İçine unu ve erimiŐ çikolatalı sosu ekleyip yağlanmış, unlanmış kalıba dökün. 170 derecede 30 dakika piŐirip çıkartın. Üzerine hemen süt ve Őekeri karıŐtırıp soğuk olarak dökün. Dilimleyerek ikram edin.

