



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
Ceviz
Hindistancevizi

Yumurta ve şekeri iyice çırpıyoruz, daha sonra süt, sıvı yağ ve kakao ekleyerek tekrar çırpıyoruz. Hazırladığımız bu karışımdan bir su bardağı alıyoruz. Kalan karışıma kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyerek kek hamurumuzu hazırlıyoruz ve yağlanmış tepsiye dökerek 170 derece de pişiriyoruz. Kek pişerken sos için ayırdığımız karışıma ½ su bardağı süt ekleyerek bir karıştırarak kaynatalım. Fırından çıkan kek 10 dakika bekletilir ve üzerine kürdanla delikler açılır. Soğuyan sos sıcak kekin üzerine dökülür ve üzeri ceviz yada hindistancevizi ile süslenir

