



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
1.5 su bardağı süt  
1.5 su bardağı toz şeker  
4-5 yemek kaşığı kakao  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Yumurta ve toz şekeri bir kaptaki 7-8 dakika çırpın. Üzerine sırayla sütü ve ayçiçek yağın ekleyip çırpın. Malzemeden 1.5 su bardağı kadarını ayırın. Kalan kek malzemesine elediğiniz unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip spatula ile karıştırın. Yuvarlak kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Kek malzemesini içine yayın. Önceden ısıtılmamış 160 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Ayırdığınız sütlü karışımı kekin üzerine döküp yayın. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.

