



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

100 Gr Bitter Çikolata
1 Su bardağı Ceviz İçi
1 Su bardağı Esmer Toz Şeker
1 Paket Kabartma Tozu
2 Çorba Kaşığı Kakao
1 Su bardağı Sıvı Yağ
2 Su bardağı Süt
1 Su bardağı Toz Şeker
4 Adet Yumurta
Un

Yumurta ve şekeri mikserin en yüksek devirinde 5 dakika köpürtün.süt,sıvıyağ ve kakaoyu ekleyin çırpma devam edin.ve bu karışımdan keki ıslatmak için 2 su bardağı ayırdıktan sonra un ve kabartma tozunu ekleyin.çırpma devam edin.önceden ısıtılmış 170 derece fırında keki pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz keki dilimleyin ve ıslatmak için ayırdığınız sosu üzerine gezdirin.sosu iyice çektikten sonra kekin üzerine erimiş bitter çikolatayı dökün.ve fırında kızarttığınız ceviz içlerini üzerine ufalayın.

