



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK

3 yumurta  
1,5 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı süt  
1,5 su bardağı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı kakao  
1 kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
1 kaşık kakao  
1 su bardağı süt  
2 kaşık toz şeker

Mikser kabına yumurtaları kırılım üzerlerine toz şekeri döküp mikserle şeker eriyene kadar çırpalım. Daha sonra kakao süt ve sıvıyağı ekleyelim çırpıma devam edelim. Karışımın 1 su bardağı ayıralım ve kalanına un ve kabartma tozu ekleyip çırpalım hamurumuzu yağlanmış borcama dökelim ve önceden ısıtılmış 200 dc fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkarıp ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyelim daha sonra kekimizi kare dilimlere bölelim ve ayırdığımız sosa 1 bardak süt 1 kaşık kakao ve 2 kaşık şeker ekleyelim karıştıralım ve kekin üzerine dökelim ve 5 dakika dar belettikten sonra servis tabağına alarak servis yapalım.

