



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

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

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 bardak süt
25 gram kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un

Öncelikle kekinizi yapacağınız temiz bir kabin içerisine yumurta ve şekeri ekleyip iyice çırpınız. Ne kadar iyi çırpılırsa kekinizin kabarması da o kadar güzel olur. Daha sonra kabınıza süt, sıvı yağ ve kakaoyu ekleyiniz. Ardından bir süre daha çırpma devam ediniz. Çırpma sona erdikten sonra kekinizin üzerine dökceğiniz sosu için kabınızda bulunan karışımdan bir su bardağı kenara ayırınız. Bunun ardından un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyerek yine çırpınız. Çırpıttıktan sonra kekinizin hamuru hazır hale gelecektir. Öyleyse hadi pişirmeye başlayalım.

Fırın tepsinizin içerisine kekinizin hamurunu boşaltmadan önce sıvı yağ sürünüz. Daha sonra hamuru boşaltınız. 170 derecede pişiriniz. Kürdan yardımı ile pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Piştikten sonra kekinizi fırından çıkartarak bir süre soğumaya bırakınız. Bu sırada sosunuza yarım bardak süt katıp bir taşım kaynatıp kekinizin üzerine delikler açarak dökünüz. Soğumaya bıraktıktan sonra servis edebilirsiniz.

