



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1,5 su bardağı un  
3 yemek kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Sıvı yağ ve süt ekleyin ve çırpın. Daha sonra kakao ekleyip iyice çırpın. Bu karışımdan 1 su bardağı ayırın. Kalan malzemeye un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyin. Fırın kağıdını yağlayın. Kek karışımını döküp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirin. Keki çıkarıp kürdanla delikler açın ve ayrılan 1 su bardağı karışımı kekin üzerine dökün. Soğumaya bırakın.

