



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

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

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
250 gram tereyağı
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 paket kakao
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 su bardağı süt

Yağı eritin. Sütü ve şekeri içine katarak karıştırın. Bu karışımdan 1 su bardağı ayırıp bir tencereye alın. Üzerine 1 su bardağı süt ekleyerek kenara alın. Yumurtayı çirpin ve kalan karışıma yumurtaları ekleyerek karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekledikten sonra çok az karıştırıp önceden yağlanan orta boyda bir kalıba dökerek yayın. Önceden ısınmış olan 180 derecelik fırında pişirin. Kek piştikten sonra ayırdığınız malzemeyi ısıtın ve kekin üzerine dökün. İyice soğuduktan sonra keki dilimleyerek servis edin. Arzu ederseniz koyu şekilde hazırlamış olduğunuz krem şanti ile keki süsleyebilirsiniz.

