



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

4 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağı
Yarım su bardağı süt
4 kahve fincanı şeker
1,5 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 kahve fincanı un

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Ardından süt ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Bu karışımdan 1 su bardağını ayırın. Kalan karışıma yağ, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. Bu arada fırını 180 derecede ısınmaya bırakın. Karıştırma işlemi bittikten sonra ısınmış fırına harcı verin. 50 dakika kadar fırında pişirin. Fırından alınan sıcak kekin üzerine ayırdığınız karışımı, karışımın üzerine bir yarım su bardağı süt ekleyerek dökün. Soğuyunca üzerine dondurma koyarak servis edebilirsiniz.

