



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker (175 g)
- 2 su bardağı süt (400 ml)
- 3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 su bardağı un (200 g)
- 1 ay bardağı ceviz içi (80 g)

Un, kabartma tozu ve ceviz içi haricindeki tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp harmanlayın. Mikserle pütürsüz bir kıvam alana dek çırpın. Hazırladığınız sıvı karışımın 1,5 su bardağı kadarını daha sonra kullanmak üzere ayırın. Kalan malzemeye ayrı bir kaptan harmanlanmış un ve kabartma tozunu ilave edip çırpın. En son iri çekilmiş ceviz iini ilave edip biraz daha karıştırın. Hamuru yağlanmış kare veya dikdörtgen, orta boy bir fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.

