



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta (yumurtalar küçükse 4)
6 tatlı kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
4 tatlı kaşığı kakao

Geniş bir kaptaki yumurta ve şekerini mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Ardından süt ve yağı ekleyerek malzemeleri iyice karışana kadar tekrar çırpın. Elekten geçirilen unu ekleyin, ardından kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu da karışıma ekleyin. Kakaoyu karışıma yedirmek için iyice çırpın. Normal kek kıvamından daha akışkan bir karışım elde ediyorsunuz. Dibi yağladığınız cam fırın kabına ya da fırın tepsisine karışımı döküyorsunuz. Karışımın içerisindeki havayı çıkartmak için tepsi birkaç kez sert bir zemine çarpılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Kek fırından çıkmadan 5 dakika önce sosu hazırlayın. Ufak bir tencereye sos malzemelerini ekleyin. Karışımı kaynayanaya kadar karıştırın. Fırından çıkardığınız keki istediğiniz şekilde kesin ve kaynamış kek sosunu kekin üzerinde gezdirelim. Kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edebilirsiniz. Dolapta soğutup servis edilmesi önerilir. Bol soslu ıslak kekiniz hazır.

Not: Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilmesi önerilmektedir. Pişirme süresi fırına ve tepsiye göre farklılık gösterebilir. Kekin piştiğini bir kürdan yardımıyla anlayabilirsiniz. Keke batırdığınız kürdan temiz ise keki fırından alabilirsiniz. Islak kek sosunu hazırlarken önemli olan karışımın özdeşleşmesi ve kaynamasıdır. Özdeşleşmemiş sos kekinizin yağlı olmasına neden olabilir. Sos kaynayanaya kadar iyice karıştırın. Sosu kek fırından çıkmadan 5-10 dakika önce hazırlayın, fırından çıkan kekin ilk sıcaklığı gittikten sonra sıcak sosu kekin üzerine dökün.



