



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK KEK

4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı un  
3 yemek kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 adet limon kabuğu  
İsteğe göre içine bir avuç ceviz  
Sosu için:  
2 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı kakao

Islak kek için öncelikle sos malzemeleri bir kaptaki karıştırılır. Sonrasında ateşin üzerine alıp kaynayınca kadar karıştırarak pişirilir. Kaynayınca kenara alıp soğutulur.

Keki için ise şeker ve yumurtalar rengi açılıncaya kadar çırpılır. Ardından sıvı yağ ve süt ilave edilip çırpmaya devam edilir. Un, kakao, kabartma tozu, vanilya ve limon kabuğu da eklenip karıştırılır. Kek hamuru yağlanmış kek kalıbına dökülür ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir.

Kek fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirilip dilimlenir.

Soğuyan sos kekin üzerine dökülür ve soğuyuncaya kadar beklenir. Ardından servis edilebilir. Meyve ile süsleyebilirsiniz.

