



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı vanilya
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
Sos için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
yarım su bardağı şeker
1 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı sıvı yağ

Bir kabin içinde yumurtaları ve şekerini çırpın. Süt ve sıvı yağ ekleyip biraz daha çırpın. En son un, vanilya, rendelenmiş portakal, kakao ve kabartma tozunu ilave edip tekrar çırpın.

Diktörgen borcama koyup önceden ısıtılmış 180° fırında 20 dakika pişirin.

Kürdan testi yapmayı unutmayın.

Fırında kekiniz pişerken, sosu hazırlayın.

Bunun için bir küçük tencerede bütün malzemeleri koyup karıştırın ve ocakta kaynamaya başladığında altını kapatın. Şeker eridimi tamamdır.

Pişmiş olan keki fırından çıkar çıkmaz her yerini şiş yardımıyla delin ve sonra dilimleyin.

SICAK kekin üzerine ILIK sosu dökün.

Servis etmeden önce 30 dakika bekleyin.

