



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
1,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
3 yemek kaşığı tepeleme kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıvı yağ
Sosu için:
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker

Öncelikle sosunu hazırlayalım.

Küçük bir tencereye süt, kakao, şeker, sıvıyağ ekleyerek çırpma telimizle kısık ateşte karıştırarak pişiriyoruz. Kaynamaya başladığında kenara alıp soğumaya bırakıyoruz.

Yumurta ve şekeri koyu kıvama gelinceye kadar çırpıyoruz.

Ardından sütümüzü ve sıvıyağımızı ekleyip biraz daha karıştırıyoruz.

Vanilya ile kakaoyu ekleyerek karıştırmaya devam ediyoruz.

Unumuzu ve kabartma tozumuzu da ilave ederek iyice özleşene kadar çırpıyoruz Kalıbımızı iyice yağlayarak kekimizin hamurunu döküp 180 derecede 30-35 dakika pişiriyoruz.

Pişen kekimizi 5 dakika dinlendirdikten sonra dilimlere ayırıp üzerine sosumuzu eşit miktarda döküyoruz.

Kekimiz sosunu güzelce çektikten sonra üzerini istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

