



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Beyazları ayrı bir kaptaki yüksek devirde köpürene kadar çırpın. Sarıları şeker, yağ, süt, kakao ve vanilya ile çırpın. Bir bardak kenara ayırın. Ardından kalan harca unu ekleyin. Son olarak kabartma tozu ve yumurta beyazını spatula yardımı ile ekleyin. Sadece karıştırın. Kek harcınızı yağladığınız kaba boşaltın. 180 derecelik fırında içi pişene dek pişirin. Pişen kek biraz ılıyınca kürdanla üzerinde delikler açın. Kekiniz zaten süngerimsi kıvamda olmalı. Üzerine kenara ayırdığınız kakaolu sosu dökün. Tamamını çekmesi için keki dinlenmeye bırakın. Sosu çekince 1 saat dolapta bekleyip servis edebilirsiniz.

