



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
1 su bardağı mandalina suyu
Yarım su bardağı tozşeker
Süslemek için:
Mandalina

Yumurta ve tozşekeri derin bir kaptaki iyice çırpın. Sıvıyağ ve sütü ilave edip çırpıma devam edin. Kakao, un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırıp yağlanmış 30x30 cm ebadında kare bir kaba boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin (pişip pişmediğini anlamak için bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Sosu için bir kaptaki mandalina suyu ve tozşekeri şeker eriyene kadar karıştırın. Fırından çıkardığınız sıcak keki dilimleyin ve üzerine sosu gezdirin. Kek soğuduktan sonra mandalina dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

