



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Sos için:
1 paket eritilmiş margarin
1 su bardağı kakao
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
Üzerine:
Renkli şekerler

Öncelikle sos malzemesini çırpıp, bir bardağını ayırın. Kalan sosa un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. İyice karıştırın. Yağlanmış kalıba kek malzemesini dökün. Orta ısı fırında pişirin. Ayırdığınız sosu da ılınan kekin üzerine gezdirip, soğumaya bırakın. Daha sonra renkli şekerlerle süsleyerek servis yapın.

