



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

2 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
100 gram eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı bal
2 su bardağı süt
100 gram kakao
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
8 adet kuru incir
1 su bardağı dut kurusu
2 su bardağı mısır gevreği

Yumurta ve toz şekeri birlikte çırpın. Margarin, sıvı yağ, bal, 1 su bardağı süt, kakao ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Karışımından bir su bardağı ayırın. Daha sonra karışıma un ve kabartma tozunu ekleyin. Küp doğradığınız incirleri, dut kurularını ve mısır gevreğini katıp iyice karıştırın. Yağlanmış bir kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Kenara ayırdığınız karışıma kalan sütü ekleyip servis tabağına aldığınız kek sıcakken üstüne dökün. Sosun çekmesi için 1-2 saat bekleyip mısır gevreği ile süsleyip servis yapın.

