



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı kakao
1 paket vanilya
100 gram ceviz içi
2,5 su bardağı un

Derin bir kabın içinde yumurta ve toz şekeri mikserle kabarana kadar çırpın. Sıvı yağ, süt, kakao ve vanilyayı ilave edip, tüm malzemeyi çırpmaya devam edin. Bu karışımdan 1 çay bardağı ayırın ve kalan malzemenin içine dövülmüş ceviz ile un katıp, karıştırın. Karışımı yağlanmış 20x26 cm ebadında bir fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra keki dilimleyin ve üzerine ayırdığınız 1 su bardağı kakaolu karışımı boşaltın.

