



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK KEK

- 1,5 su bardağı esmer şeker
- 1 çorba kaşığı margarin
- 5 adet yumurta
- 1 su bardağından iki parmak eksik sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- Yarım su bardağı kıyılmış fındık
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 adet portakalın suyu
- Süslemek için:
- 1 adet portakalın kabukları
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı kıyılmış fındık
- 1 dal fesleğen

Esmer şekeri bir kaba alıp üzerine margarini ve yumurtaları ekleyip çırpın. Sonra sıvı yağ, süt, kakao ve vanilyayı da ilave edin. Karışımın 1 su bardağını kenara ayırın. Fındıkları karışıma ekleyin. Kabartma tozunu unla karıştırıp harca ilave edin. Hamuru yağlanmış unlanmış bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Kenara ayırdığınız kakaolu karışımın içine portakal suyunu ekleyin. Karıştırıp kekin üzerine dökün. Diğer taraftan portakal kabuklarının beyaz kısımlarını ayırıp ince şeritler halinde kesin. Küçük bir kaptan üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyerek 5 dakika kaynatın. Suyunu süzüp aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü seferde portakal kabuklarının üzerine su ile birlikte toz şeker de ilave edin. 5-10 dakika kaynatıp ocaktan alın. Kekinizi, hazırladığınız portakal şekerlemeleri, kıyılmış fındık ve fesleğenle süsleyerek servis yapın.

