



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK KEK

- 2 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 paket margarin
- 1 paket kakao (küçük paket)
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Toz şeker ve yumurtayı beyazlaşana dek çırpın. Süt, ardından eritilmiş margarin ekleyip iyice çırpın. Üzerine kakao eleyip çırpıma devam edin. Daha sonra kullanılmak üzere karışımdan 1 su bardağını kenara ayırın. Kalan karışıma, un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip iyice çırpın. Margarinle yağlanmış orta boy fırın tepsisine boşaltıp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından alıp, kabından çıkarmadan dilimleyin. Üzerine, kenara ayırdığınız karışımı kaşık yardımıyla dökün. Ilık veya soğuk servis yapın.

