



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

<https://www.aksam.com.tr>

4 yumurta
1 su bardağı süt
1 bardak yağ
1 bardak şeker
1 bardak un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket hamur kabartma tozu
Sosu için:
Yarım su bardağı yağ
1 su bardağı süt
1 bardaktan iki parmak az (3/4) şeker
2 kaşık kakao

Öncelikle yumurta ve şekerini büyük bir kaba alalım.

Rengi açılana kadar çırpalım.

Ardından sütünü ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edelim.

Malzemeler iyi karıştırdıktan sonra içine un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edelim.

Yağladığınız bir kaba hazırladığınız harcı döküp, önceden ısıttığımız fırına koyup yaklaşık 1 saat kadar pişirelim.

Arada bir keki kürdan ile pişip pişmediğini kontrol edelim. Kürdanı keke batıralım eğer ki kürdana gelmiyorsa fırından çıkartabilirsiniz.

35 40 dakika olunca sos hazırlığına geçebilirsiniz.

Sos malzemelerini bir tencereye koyup karıştırarak ocakta kaynatalım.

Keki süresi dolunca çıkartıp keki çatal yardımıyla delemiz.

Sıcak sosu eşit şekilde kekin üstüne dağıtalım.

Sosunu çektikten sonra dilimlere bölüp servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.02.2024

