



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

2 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
Sos için:
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
2 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
10 gram çikolata (bitter)

Bir kabin içinde yumurta yağ ve sütü karıştırın.
Bir kez blendırdan geçirin üzerinde oluşan köpüğü toplayıp atın.
Arından içine kakao, un ve kabartma tozunu ekleyin.
Yeniden blendırdan geçirin.
Topaklanmasını engellemek için unu koyduğunuzda yavaş yavaş dökün.
Ardından bir tepsiye yağlı kağıt serip karışımı boşaltın.
Kivamı oldukça civık olması daha yumuşak bir kek elde etmenizi sağlar.
Bir soslukta ayçiçek yağını, toz şekeri, kakaoyu ve çikolatayı karıştırın.
30-40 dakika sonra keki çıkartın.
Soğuduktan sonra kare kare kesin.
Sosu ise çok hafif ılıklaştırın ve kekin üzerine dökün.
Daha sonra servis edin.

