



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

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

Keki için:

4 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı süt (200 ml)

1 su bardağı ayçiçek yağı (200 ml)

3 yemek kaşığı kakao kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su bardağı un

Sosu için:

1,5 su bardağı süt (300 ml)

Yarım su bardağı ayçiçek yağı (100 ml)

3 yemek kaşığı kakao

1 çay bardağı toz şeker

Keki için uygun bir karıştırma kabında yumurtaları ve şekerini mikser yardımıyla beyazlaşıp köpük köpük olana kadar çırpalım.

Sıvı yağ, süt, un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyerek çırpmaya devam edelim.

Yağladığımız borcama kek harcını dökelim ve eşit bir şekilde yayalım.

Keki önceden ısıtılmış 175°C fırında yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakalım.

Sosu için uygun bir tavaya sütü alalım. Üzerine sıvı yağı ekleyelim.

Şeker ve kakaoyu da ekleyerek karıştırarak bir taşım kaynatıp ocaktan alalım.

Fırından aldığımız ve ilk sıcaklığı çıkan keki eşit bir şekilde dilimleyelim.

Ocaktan aldığımız sıcak sosu kekin üzerine gezdirelim.

Kekin sosu güzelce çekmesi için bir süre dinlendirdikten sonra üzerini süsleyerek servis edelim.

