



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Sos için:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

½ su bardağı şeker

2 yemek kaşığı kakao

Kek için:

4 adet yumurta

1 su bardağı şeker

½ su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

½ su bardağı su

1,5 su bardağı un

3 yemek kaşığı kakao

5 gr vanilin

10 gr kabartma tozu

1 tatlı kaşığı portakal rendesi

Sos için olan malzemeleri bir tencereye alıyoruz ve karıştırarak pişiriyoruz. Birkaç taşım kaynatılan sosu soğuması için kenara alıyoruz.

Kek için şeker ve yumurtayı mikser yardımı ile karıştırıyoruz. Süt, su ve yağı ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz.

Un, kakao, kabartma tozu, vanilini ve portakal kabuğunu ekleyerek spatula yardımı ile karıştırıyoruz.

Yağlanmış kalıpta önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirilir.

Keki oda sıcaklığında 10 dakika beklettikten sonra delikler açarak sosu ilave ediyoruz.

Sosu çektikten sonra servis edebilirsiniz.

