



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

4 yumurta
2 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
Kabartma tozu
Vanilya

Şeker ve yumurtalar çırpılır. Süt, yağ, kakao ilave edilir, sonra bu karışımdan 1 su bardağı ayrılır ve gerisine un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. 170 derecelik fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra soğumadan, daha önce ayırmış olduğumuz 1 bardaklık karışım kekin üzerine iyice çektilererek dökülür. Bir süre sonra servise hazır hale gelir.

[ML® Üzümlü Islak Kek için tıklayın](#)

