



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Malzemeler:

- 2 su bardağı şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı kakao
- 3 su bardağı Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 paket Piyale vanilin

Hazırlanışı:

2 su bardağı şeker ve 4 adet yumurtayı çırpın. 1 su bardağı süt, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 çorba kaşığı kakao ilave edin, sonra bu karışımdan 1 su bardağı ayırın ve gerisine 3 su bardağı Piyale un, 1 paket Piyale kabartma tozu ve 1 paket Piyale vanilin ekleyin. 170 derecelik fırında pişirin. Fırından çıktıktan sonra soğumadan, daha önce ayırmış olduğumuz 1 bardaklık karışımı kekin üzerine iyice çektilerilerek dökün. Bir süre sonra servise hazır hale gelir.