



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Malzemeler:

1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağından az YONCA Ayçiçek yağı
1,5 su bardağı süt
4 adet yumurta
3 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 vanilya
1 kabartma tozu
2,5 su bardağı un.

Hazırlanış:

Geniş karıştırma kabınıza tozşekeri, YONCA ayçiçeği yağı, sütü koyup kakaoyu içine eleyin ve mikserle karışana kadar çırpın. Bu karışımdan 1,5 su bardağı dolusu ayırın. Kalan sıvılara yumurtaları tek tek kırıp mikserle çırparak yedirin. Üzerine unu kabartma tozu ve vanilya ile birlikte eleyip düşük devirde çırpıp karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen tepsiye keki döküp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında kürdan batırdığımızda temiz çıkana kadar pişirip fırından alın. Hemen, ayırdığımız karışımı bir kez karıştırıp kekin her tarafına gelecek şekilde dökün. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri ekleyerek servis yapın.