



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Malzeme:

125 gram Teremyağ
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
275 gram toz şeker
3 adet yumurta
225 gram Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
125 ml süt

Kalıbı yağlayıp tabanını yağlı kağıtla kaplayın. Bütün malzemeleri mikserle düşük hızda tamamen karışana kadar çırpın. Mikserin hızını orta ayara çıkartıp hamur kremamsı bir hal alıp rengi açılana dek çırpmaya devam edin. Karışımı kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 75 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartıp 5 dakika kalıpta bekletin. Kalıptan çıkararak tel üzerinde soğumaya bırakın. Üzerine süsleyerek servis yapın.