



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK

3 yumurta  
125 gr. eritilmiş margarin  
1.5 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 paket kakao  
2 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yumurta şekerle çırpılır. Kakao, yağ, vanilya, süt ilave edilir. Bu karışımdan bir su bardağı ayrılır. Kalan malzemeye un ve kabartma tozu eklenir. Yağsız tepsiye dökülür (ılık fırına konur). Sıcak çıkan keke, ayrılan sıvı dökülüp tekrar fırına konur. 5 dakika dinlendirildikten sonra fırından alınır.

