



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

Malzemeler:

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

Hazırlanışı:

Şeker ve yumurta çırpılır süt,yağ,kakao ilave edilir sonra bu karışımdan 1subardağı ayrılır ve gerisine un kabartma tozu ve vanilya eklenir. 180 derecede 50 dakika pişirilir.1 bardak vişne suyu üzerine yayılarak dökülür.Vişne suyu çekilinceye kadar fırında bekletilir. Vişne suyu çekilince fırın kapatılır kekin üzerine ayırdığımız harç dökülür ve iyice yayılır tekrar fırına konulur fırın sıcaklığıyla içini çeken kekimiz servise hazırdır.

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