



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

2 adet yumurta
3 orba kaşığı margarin
1/2 su bardaęı süt
1 su bardaęı toz řeker
3 orba kaşığı kakao
1 su bardaęı un
1 'er paket vanilya ve kabartma tozu

Yumurta aklarını kar haline getirin. Margarin, süt, toz şeker ve kakaoyu bir taşım kaynatın. 1 çay bardağını ayırın. Kalan kısmına yumurta sarısı, un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip karıştırın. Akları katıp tahta bir kaşıkla söndürmeden karıştırın. Hamuru yağlanıp unlanmış kalıba dkn. 150 derece fırında 30 dakika pişirin. 10 dakika sonra ayırdığınız sosu üzerine dökün. Süsleyerek servis yapın.

