



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

Elif Korkmazel

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
4 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı çikolata kreması
100 gram bitter çikolata

Yumurta ve şekerle beraber çırpın ve diğer bütün sıvı malzemeleri üzerine ekleyip çırpmaya devam edin. Bir kabın içine kuru malzemeleri kakao dahil ekleyin ve içine çırpılmış sıvı karışımı döküp karıştırın. Dikdörtgen bir fırın kabını yağlayıp un serpin, kek harcını içine boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada kremayı ocakta ısıtıp üzerine çikolata ve sütü ilave edip ocaktan alın. Karışımı karıştırıp çikolatayı eritin ve fırından çıkan kekin üzerine dökün. Dilimletip servise sunun.