



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
3-4 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 adet yumurta
Aldığı kadar un

Yumurta şekerle birlikte çırpılır. Yağ, kakao, vanilya süt ilave edilip karıştırılır. Karışımdan 1 - 1,5 bardak ayrılır. (1 bardaksa küçükte 1,5 bardaksa büyük bardakta ayrılır.) Sonra kalan malzameye kabartma tozu ve un eklenip çırpılır. Tepsiyeye dökülür fırında pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra ayrılan karışım kekin üzerine dökülür ve soğuduktan sonra servis edilir.