



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Öncelikle geniş bir kase içinde 4 adet yumurta ve 2 su bardağı toz şekeri iyice çırpın. Daha sonra 1 su bardağı süt, sıvıyağ ve 2 çorba kaşığı kakaoyu ilave edin, bu karışımdan 1 su bardağını ayırın. 2 su bardağı unu eleyerek ilave edin. 1 paket vanilya ve kabartma tozunu katın, çırpma teli ya da mikserle iyice karıştırın. Sıvı halindeki kek hamurunu dilediğiniz biçimdeki kek kalıbına boşaltın, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Keki fırından çıkardıktan sonra, ayırdığınız 1 su bardağı sosu eşit miktarda dökün.

[ML® Islak Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021