



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı süt
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 2 Yemek Kaşığı kakao

Yumurta ve şeker çırpılır içine süt, eritilmiş sana hamurışı, kakao ve vanilya eklenir hazırlanan bu karışımdan büyük bir su bardağı ayrılır kalanına un ve kabartma tozu eklenir ve borcama dökülür 170 derecelik fırında 35 dk pişirilir piştikten sonra üzerine ayrılan karışım dökülür dilimlenerek servis yapılır.