



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

- 1 Paket eritilmiş sana
- 1,5 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket üstüne hindistancevizi
- 4 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Paket Vanilya,Kabartma Tozu
- 3 Adet yumurta

Yumurtaları ve şekerini köpürene kadar çırpıyoruz. Daha sonra kakao sütü ve eritilmiş margarini ekleyip iyice karıştırıyoruz. Bu karışımımızdan bir su bardağı ayırıyoruz.Kalan karışıma kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırıyoruz.son olarak unu ekleyip iyice çırpıyoruz. Kek kalıbımızı sanayla yağlayıp, biraz toz şeker serpiştirip, hamurumuzu döküyoruz. Soğuk fırına koyup 175 derecede 45 dakika kadar pişiriyoruz ve fırını kapatıyoruz. Keki fırından alıp ayırdığımız karışımı üzerine eşit şekilde döküyoruz ve ılık fırına geri koyuyoruz. 15 dakika sonra ılık fırından alıp soğumaya bırakıyoruz. hindistan cevizi ile süslenerek servis ediyoruz.