



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Su Bardağı süt  
2 Adet yumurta  
1 Paket kabartma tozu  
125 gr sana hamur işi  
3 Yemek Kaşığı kakao  
1 Su Bardağı un  
1 Su Bardağı şeker

Tencereye margarin, süt, şeker ve kakao konulup karıştırılarak 1 dk kadar kaynatın Soğuduktan sonra bu sosa 1 çay bardağı ayırın ( Üzeri için ) Sosun içerisine, unu, kabartma tozunu ve yumurtanın sarılarını ekleyin ve mikserle çırpın Yumurtanın beyazını ayrı bir yerde beyazlaşınca kadar çırpın ve karışımın içine ilave edin ve karıştırın Yağlanmış küçük boy borcama karışımı dökün ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dk pişirin Fırından çıkardıktan sonra 10 dk bekletin ve üzeri için ayırdığınız sosu her tarafına dökün Ya da üzerine hindistan cevizi serpip yanında böğürtlen ile servis yapın Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın ve üzerini çilek ile süsleyin