



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

50 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı vişne suyu
2 Yemek Kaşığı kakao
1 Su Bardağı un
1 Adet kabartma tozu vanilya
1 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı şeker
4 Adet yumurta

4 yumurtayı, 2 su bardağı şeker, 2 çorba kaşığı kakao, 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı eritilmiş sana ile karıştırılabilir. Bu karışımdan bir su bardağı ayırın. Kalan karışıma 1 su bardağı un, kabartma tozu ve vanilya ekleyip karıştırın. (Ben önce un ve vanilyayı ekleyip karıştırdım, ardından kabartma tozunu ilave edip düşük hızda 1-2 kez daha karıştırdım.) Kek malzemenizi kare borcama dökün. 180 C'de 50 dakika pişirin. Pişince fırını kapatın, üzerine vişne suyunu döküp, 3-5 dakika çekmesini sağlayın. Vişne suyunu çekince ayırdığınız sütlü-kakaolu karışımı kekin üzerine dökün. Keki kapalı fırına tekrar koyup, harcı fırının ısıısıyla çekmesini sağlayın. İsterseniz üzerine krem şanti sürerek servis yapabilirsiniz.
