



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ISLAK KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Paket çikolata sosu
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket kakao
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya

Toz şeker ve 3 yumurta köpürene kadar çırpılır. Süt, sana yağ, vanilya, kakao ilave edilip çırpılır. Karışım tepsiye dökülüp fırına verilir. 160 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kek piştikten sonra servis tabağına alıp çikolata sosunu üzerine dökelim. Artık servise hazır hale gelmiştir.
