



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

- 3 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı çiğ krema ya da süt
- 200 gram bitter çikolata
- 1 çay bardağı kakao
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı un

Tencerenin içine tereyağını, şekerini ve suyu ekleyip ocak üzerinde karıştırıp şekerini eriyinceye kadar karıştırarak ısıtın. Bu arada çikolatayı da erimesi için içine ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp içine kakaoyu ekleyip iyice çirpin ve bu karışımdan 1 çay bardağını fırından çıkınca üzerine dökmek için ayırım içine sütü ya da çiğ kremayı ekleyip bir kenarda bekletin.

Kalan karışımın içine yumurtaları eleyin. Karbonat, vanilyayı ve unu ekleyip karıştırın ve unlanmış dikdörtgen bir fırın kabına boşaltıp 180 derecedeki ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca ayırdığınız kakaolu ve süt eklediğiniz karışımı üzerine döküp dilimleyin. Fındık ya da ceviz serpin. Afiyetle çayın yanında ikram edin.