



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KEK

1 paket Dr. Oetker Choco-Choco  
1 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
100 ml (1 çay bardağı) sıvı yağ  
150 ml (1,5 çay bardađı) su  
3 yumurta  
100 g (1 su bardağı) iri dövölmüş ceviz  
200-300 ml (1-1,5 su bardađı) süt

25x26 cm boyutlarında köşeli borcam veya benzer boyutlardaki metal tepsiyi margarin ile iyice yağlayın. Choco-Choco un karışımını çırpma kabına koyup üzerine hamur kabartma tozu, sıvı yağ, su ve yumurtaları ilave edin. Mikser ile toz karışincaya kadar düşük, sonra hızlı devirde, toplam 3 dakika çırpın. Cevizi hamura ilave edin ve kısa bir süre daha karıştırın. ırpıtığınız hamuru yağlanmış kalıba alın ve pişirin. Fırından aldığınız keki soğumaya bırakın. Kakaolu glazürü süt ile kısık ateşte karıştırarak eritin. 1 dakika kaynatıp ocaktan alın, bekletmeden soğuk kekin üzerine gezdirerek dökün. Sođutup dilimleyerek servis yapın.