



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ISLAK KEK

150 gram tereyađı  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardađı süt  
1 paket kabartma tozu  
3 çorba kaşığı kakao  
2,5 su bardađı un  
200 gram bitter çikolata  
1 muz  
1 çay bardađı ceviz  
Üzeri için:  
5 çorba kaşığı pudra şeker  
1 çorba kaşığı erimiş tereyağı  
2 su bardađı süt

Eritilmiş yağ, yumurtayı ve şekerini üç dakika çırpın, sıvı yağ ve sütü ekleyip karıştırın. Un, kakao ve kabartma tozunu katıp karıştırmaya devam edin. Ceviz ve rendelenmiş çikolata ile muz ilave edin. Bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın, 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine şeker, süt ve erimiş tereyağını çırpıp dökün. İyice çektikten sonra dilimleyip servis yapın.