



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISLAK KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
125 gram erimiş tereyağı  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı çiğ krema  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı parça çikolata  
50 gram kıyılmış fındık  
Üzeri için:  
1 su bardağı süt

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Çiğ krema, süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao ve erimiş çikolata içine katılıp bu baza kıvamındaki karışım kâğıt kalıplara paylaştırın. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp içine harcı dökün ve 180 derecede 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine bir bardak soğuk süt dökün ve çekince fındıkları serin. Dilimleyip servis yapın.