



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
25 gram kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Sosu için:
1 su bardağı kek hamuru
Yarım su bardağı süt
Üzeri için:
Ceviz

Yumurta ve şekeri pürüzsüz bir karışım elde edene dek iyice çırpın.
İçine süt, sıvı yağ ve kakao ekleyip çırpıma devam edin.
Bu karışımdan 1 su bardağı kadarını ayırıp bir kenara alın.
Kalanına kabartma tozu, vanilya ve un ilave edin ve karıştırıp kek hamuru elde edin.
Tepsiyi iyice yağlayın ve karışımı tepsiye boşaltın.
Fırınınızı 170 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Tepsiyi fırına verin.
Sosu için ayırdığınız hamur karışımına yarım su bardağı süt ekleyin ve kaynatıp altını kapatın.
Keki fırından çıkarın. 10 dakika kadar ılınmasını bekleyin.
İlınan kekin üzerine soğumuş olan sosu gezdirin.
Dövülmüş cevizle süsleyin.
Birkaç saat soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.

