



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ISLAK KEK

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 kase haşlanmış kestane
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Kestane haşlanır. Kabuklarından ayrılıp küçük küçük doğranır. Yumurta ve toz şeker mikserle iyice çırpılır. Üzerine süt, sıvı yağ ve kakao ilave edilip karıştırılır. Karışımdan üzeri için bir su bardağı ayrılır. Kek harcına kabartma tozu, vanilya, un ve kestane ilave edilir. Kek harcı, yağlanıp unlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.

