



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kakao
Sosu için:
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı kek karışımı

Yumurta ve şekerini derin bir kasede iyice karıştırın.

Üzerine süt, sıvı yağ ve kakao ekleyip karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımdan, daha sonra sos olarak kullanmak için 1 su bardağı ayırın.

Kalan karışıma da un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin.

Tüm malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra kek karışımınızı fırın tepsisine dökün.

Ardından fırına verip 170 derecede yaklaşık 30-40 dakika kadar pişirin.

Diğer taraftan da ayırdığınız kek karışımını ve sütü karıştırıp kaynatın.

Keki fırından çıkarınca bir süre dinlendirip üzerine sosu dökün.

Dilerseniz üzerini fındık veya Antep fıstığıyla süsleyerek servis edebilirsiniz.

