



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ISLAK KEK

<https://www.yenisafak.com>

2 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı kakao  
1 su bardağı un  
1/2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Yumurtaları bir kaba kırın ve üstüne şekeri ekleyin. Bir mikser yardımıyla köpük köpük olana deki, yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın.

İçine sıvı yağı, sütün yarısını ve kakaoyu ekleyin ve tekrar karıştırın. Kalan yarım bardak sütü bir kenara ayırın. Hazırladığınız bu karışımdan da 1/2 su bardağı kadarını bir kenara ayırın.

Kalan karışıma unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin ve 2 dakika daha mikserle çırpın.

Hazırladığınız kek hamurunu, sadece dibini yağladığınız kare bir fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Keki fırından aldıktan sonra dilimleyin ve bir kenara ayırdığınız kakaolu karışımla, kalan sütü birleştirip, karıştırın ve sıcak kekin üstüne gezdirin. Gezdiren tüm kekin ıslanmasına dikkat edin.

Kek, tüm sıvıyı çekip, soğuduktan sonra, üstünü Hindistan cevizi ile süsleyerek servis edin.

