



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ISLAK KEK

- 4 tane yumurta
- 2 bardak şeker
- 1 bardak süt
- 2 bardak un
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu

Margarini küçük bir kaba alıp eritem. Yumurtaları şekerle birlikte krema kıvamını alana kadar çırpalım. Şeker iyice eridikten sonra sütü, yağı ekleyip çırpmaya devam edelim. Karışım, iyice sıvı halini aldığıında içine kakaoyu ekleyelim. Kakaonun topraklanmaması için bu karışımdan bir su bardağı ayıralım. Kalanın içine kabartma tozu ve unu katarak tekrar çırpalım. Daha sonra yağlanmış bir kek kalıbına boşaltalım. Orta ısıfı fırında 30 dakika pişirelim. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir bıçak batıralım Bıçak temiz çıkıyorsa kekimiz pişmiş demektir. Kekimizi hemen servis tabağına alalım ve henüz sıcakken ayırdığımız bir bardak sosu kekin üzerine döküp emmesi için bir süre bekletelim. Kek, sosu çektiğinde servis yapalım.