



PASTANE USULÜ ISLAK KEK

Nihal Sarpdağ

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
3-4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Sosu için:
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı süt
½ su bardağı sıvı yağ
2-3 yemek kaşığı kakao

Öncelikle yumurta sarılarını mikserle 5 dk çırpın. Üzerine süt ve yağı da ekleyin. Daha sonra eleyerek un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin, iyice çırpın. Yağlanmış kare cam tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Sosu için sütü, şekerini, sıvı yağı, kakaoyu bir tencerede karıştırarak karıştırarak pişirin. Kaynayınca ocağın altından alın. Fırından çıkardığımız keki 5 dk dinlendirin. Dilimleyin ve sosu üzerine dökün. Dilediğiniz gibi süsleyin.

