



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPER ISLAK KEK

Malzemeler:

4 adet yumurta

1 su bardağı sıvıyağ

2 su bardağı tozşeker

2 yemek kaşığı dolusu kakao

1 paket vanilya

1 su bardağı süt

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Yapılışı:

Yumurtaları ve tozşekeri hafif çırpın.

Sıvıyağ, süt, vanilya ve kakaoyu ekleyip karıştırın.

Karışımından bir su bardağı ayırın. Kalan karışıma unu kabartma tozu ile birlikte eleyip spatula veya tahta kaşıkla karıştırın.

Yağlanmış dikdörtgen fırın kabına aktarıp 170 derecede altı üstü hafif kızarıp kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin.

Fırında alıp hemen ayırdığınız karışımı her tarafına eşit şekilde dökün.

İlindikten sonra hindistancevizi veya iri kıyılmış ceviz serpiştirip servis yapın.

Not: Tozşeker miktarını damak zevkinize yada sağlık durumunuza göre azaltabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.05.2023