



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA ISLAK KEK

3 yumurta
1,5 bardak süt
1 bardak sıvı yağ
1 kabartma tozu
1 vanilya
3 kaşık kakao
3 bardak un
Sosu için:
3 bardak süt
3 kaşık şeker
2 tatlı kaşığı nişasta
2 kaşık kakao

Yumurta ve şekeri köpürttükten sonra süt, sıvıyağ, vanilya, kakao ve kabartma tozunu ilave edip çırpın. Unu da ekleyip karıştırın. Yağlayıp unladığınız yapışmaz tavaya boşaltın. Alüminyum folyoyu ocağın gözünü kapatacak büyüklükte 4 kez katlayıp ocağa koyun. Üzerine de tavayı koyun. Ocağın altını kısıp kapağını iyice kapatın. 40 dakika kadar pişirin. Bir süre dinlendirdikten sonra başka bir kaba ters çevirin. Sosu için tencereye bütün malzemeleri alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Sosu ve kek ılıdıktan sonra üzerine döküp servis edin.

