



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VANİLYALI ISLAK KEK

4 adet yumurta  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı süt  
2 paket kabartma tozu  
2 paket vanilya  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
2,5 su bardağı un

Yumurta ve pudra şekeri mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine süt, yağ eklenir kısa süre daha karıştırılır. Karışımdan 1 su bardağı kadar alınır ve bir kenara bırakılır. Kalan karışıma un, kabartma tozu ve 1 paket vanilya eklenir. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür ve 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkan kek 10 dakika ılıtılır. Bu arada ayrılan kek harcına 1 paket vanilya katılır, karıştırılır. Ilık keke gezdirilir. Tamamen soğuyunca dilimlenerek ikram edilir.

[ML® Islak Kek için tıklayın](#)