



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ISLAK KEK



4 Adet yumurta  
1,5 Su bardađı Őeker  
2,5 Su bardađı un  
1 Su bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardađı yođurt  
4 orba kaŐığı kakao  
2 Paket kabartma tozu  
2 Paket vanilya

- # Yumurta ve Őeker beyaz bir hal alana kadar iyice çırpılır.
- # zerine ya, yoğurt, kakao konur karıŐtırılır.
- # KarıŐımdan 1 su bardağı kadar ayrılır.
- # KarıŐtırma kabında kalan kek harcına un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, iyice karıŐtırılır.
- # Yağlanmış unlanmış kek kalıbına kek harcı dökülür.
- # Önceden hafif ısıtılmış fırında 45 dakika piŐirilir.
- # Fırından kek çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirilir ve ters çevrilir. Servis tabağına alınır.
- # zerine ayrılan 1 bardak piŐmemiŐ kek harcı gezdirilir.

**Not:** Bu kek hazırlandığı gün tüketilmelidir. Çünkü üzerinde bulunan çiğ yumurta çabuk bozulur.