



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## كعك رطب Islak Kek



٤ أعداد بيض  
٥١١ كوب ماء سكر  
٥١٢ كوب ماء طحين  
١ كوب ماء زيت سائل  
٥١١ كوب ماء زبادي  
٤ ملعقة حساء كاكاو  
١ علبة غبار كباترمة  
١ علبة فانيليا

- # يجلد البيض والسكر جيدا مع الخلاط حتى تصيح لون أبيض
- # يوضع عليها زيت أ زبادي أ كاكاو يخلط
- # يفصل من الخلط ١ كوب ماء من الخلط
- # يضاف طحين أ غبار كباترمة و فانيليا على هرج الكعك الباقي في وعاء ويخلط جيدا
- # يصب هرج الخلط في وعاء مطحونة ومزينة كعك
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل خفيفا حوالي ٤٥ دقائق
- # بعد خروج الكعك من الفرن يتبقى ١٠ دقائق ويقلب. يؤخذ على طبق الخدمة. يسكب عليها ١كوب هرج الكعك غير مطبوخ

ملاحظة: يستهلك هذا الكعك في يوم اعداده. لأن بيض الخم الموجودة عليها يعطل بسرعة