



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAKAOLU KUMRU KEKİ

[Sahrap Soysal](#)

3 adet yumurta

Türk kahvesi fincanıyla 4 fincan tozşeker

Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan yoğurt

Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan sıvıyağ

Türk kahvesi fincanıyla 6 fincan un

1 paket kabartma tozu

2 tepeleme yemek kaşığı kakao

Varsa; Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan çekilmiş badem (ceviz ya da badem de kullanabilirsiniz)

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırıp tozşekeri ekleyin. Mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın. Yoğurt ve sıvıyağı ekleyip 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin.

Un, kabartma tozu, kakao ve bademi ilave edip kaşıkla karıştırın. Kek hamurundan daha katı bir hamur elde edeceksiniz.

Diğer taraftan, kağıt kek kalıplarını hazırlayın. (isterseniz maffin kalıplarını da kullanabilirsiniz)

Hamuru kalıpların yarısına gelecek şekilde paylaş tırın. (kabarma payı bırakarak)

Kekleri 5 dakika önceden ısıtıp 170 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 20-25 dakika kadar pişirin. (pişip pişmediklerini anlamak için kürdan batırın, kürdan temiz çıkarsa pişmiş demektir)

Fırından çıkardığınız keklerin soğumasını bekleyin ve servise sunun.