



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU CEVİZLİ KEK

<https://www.sokeun.com/>

1 3/4 su bardağı şeker
1 3/4 su bardağı margarin veya tereyağı
6 adet yumurta
2 su bardağı pudra şekeri
2 1/4 su bardağı Söke@un
2 su bardağı öğütülmüş ceviz
3/4 su bardağı kakao
ÜST İÇİN GEREKLİ MALZEMELER:
3/4 su bardağı pudra şekeri
1/4 su bardağı kakao
2-3 yemek kaşığı süt

1-Fırını 175 oC 'ye ısıtın

2-Geniş bir kasede şeker ve margarini beyazlaşp köpürünceye kadar çırpın.Üzerine birer birer yumurtaları kırın ancak her yumurtadan sonra çırpın.2 su bardağı pudra şekerini azar azar ilave ederek karıştırın.Söke@ un ve diğer kalan malzemeleri de ilave ederek tekrar karıştırın.

3-Hamuru bir kek kalıbına alıp, önceden ısıttığınız fırında 45-50 dak. pişirin.Kekiniz pişince, yarım saat bekletip, dilimleyerek servis tabağına alın ve 2 saat kadar bekletin.

4-Küçük bir kasede, üstü için gerekli tüm malzemeler ekleyin.Yeterli kıvamı elde edinceye kadar, (yaklaşık 3 yemek kaşığı) süt ilave edin. Hazırladığınız karışımı, kaşıkla kekinizin üzerine yayıp, servis yapınız.