



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAKAOLU FINDIKLI KEK

100 gr erimiş margarin
2 adet yumurta
4 kaşık yoğurt
1 bardak şeker
1 paket vanilya
2.5 bardak un
1 kaşık kakao
1 paket kabartma tozu
2 kaşık çekilmiş fındık
2 kaşık su

Yumurta ve şekeri derin bir kaptan çırpın; şeker eridiğinde buraya yoğurt, margarin ve vanilyayı katıp ırpımayaya devam edin. Elediğinizi unu kabartma tozuyla harmanladıktan sonra karışıma yedirin. Kullanacağınız kek kalıbını margarinle yağlayıp 1 yemek kaşığı şekeri her tarafına serpiştirin; onunda üzerine fındığı serpiştin. Hazırladığınız hamurun yarisini kalıba aktarın. Başka bir kase içinde kakaoyu 2 kaşık suda ezin. Bu karışımı kek hamuruna ekleyip karıştırın; bu kakaolu hamuru da kalıptaki sade hamurun üzerine dökün. 170 derecede 20 dk. pişirip soğuk olarak servise sunun.



Fotoğraf "gazo" tarafından gönderildi. 25.03.2018