



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK (ARAP KIZI)

2 yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı kakao
2-2,5 su bardağı un
125 gr margarin
100 gr hindistancevizi
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu

Yumurta ve şeker porselen bir kâsede ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Bu karışıma, yoğurt, vanilya, eritilmiş margarin ve kakao ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Bu karışımdan 1 çay bardağı üzerini süslemek için ayrılır. Kalan hamura kabartma tozu ve un ilave edilerek karıştırılır. Sonra yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısı fırında 40 dakika pişirilir. Kek piştikten sonra ayrılan 1 bardak karışım kekin üzerine bir spatulayla yayılır. Söndürülmüş fırında 3-4 dakika bekletilerek çıkarılır. Servis tabağına alınıp soğumaya bırakılır. Bu kakaolu kek üzerine bolca hindistancevizi serpilerek servis yapılır.

[ML® Kağıtta Kakaolu Kek için tıklayın](#)