



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 su bardağı (225 gr) margarin
50 gr. kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin

Bir kaptta 3 yumurta ve 1 su bardağı şeker kar haline gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra 1 su bardağı süt, 10 gr. kakao ve 1 su bardağı (225 r.) eritilmiş margarin karışıma ilave edilir ve tekrar çırpılır. Bu karışımdan 1 su bardağı ayrıldıktan sonra karışma 2 su bardağı un, kabartma tozu ve şekerli vanilin ilave edilerek çırpılır. Karışım yağlanmış kalıba dökülür ve 150 C ısılı fırında 35 dakika pişirilir. Piştikten sonra sıcak iken servis tabağına alınıp üstüne önceden ayrılmış olan karışım dökülür ve servis yapılır.

[ML@ Şirin Kekler için tıklayın](#)

[ML@ Şirin Kekler Videosu](#)
