



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KAKAOLU KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 limonkabuğu rendesi ve suyu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurta ve şekeri 5 dakika kadar çırpın. Üzerine süt ve yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Limonun kabuğunu ve suyunu, unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Bu harçtan bir su bardağı kadarını ayırıp kalanını yağlanmış, unlanmış kek kalıbına dökün. Ayırdığınız harcın içine kakaoyu ekleyip karıştırın ve bu karışımı kalıbın tam ortasına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca soğutup dilimleyin.