



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE FISTIKLI KAKAOLU KEK

3 adet yumurta
3 ay bardađı Őeker
150 gr sana klasik yađ
3 ay bardađı süt
3 su bardađı un
1 adet kabartma tozu
1 ay bardađı kakao

Yumurtaları ve Őekeri geniŐ bir kapta iyice kabarana kadar çırpıyoruz. Sana klasik yağı eritip yavaŐca ilave edip çırparak yediriyoruz. nce sütü, sonra kakao ile birlikte elenmiŐ unu ilave edip karıŐana kadar düŐük hızda çırpıyoruz. YađlanmiŐ dikdörtgen cam veya metal kalıba döküp krdan batırıp çıkardığımızda temiz çıkana kadar piŐiriyoruz. (165C/350F dereceli fırında yaklaŐık 30-40 dakika).