



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE DUTLU KARA KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 kase taze dut  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şeker 5 dakika çırpılır. Su ve sıvıyağ eklenir, un, kabartma tozu, kakao ve vanilya katılır. Kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. En son taze dutlar ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.