



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4-3-2-1 KEKİ

Beril Yavuz

- 4 Adet Yumurta
- 3 Su Bardağı Un
- 2 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1/2 Adet Limon Suyu
- 1 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma Tozu

Fırını 160 dereceye ayarlayalım. Derin bir kap içinde yumurta ve şekeri yaklaşık 5 dakika çırpalım. Yoğurt, sıvı yağ, limon suyu, elenmiş un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çırpalım. Kek kalıbını yağlayalım. Karışımdan bir su bardağı kadar ayırıp, kalanını kalıba dökelim. Ayırdığımız karışıma kakaoyu döküp karıştıralım. Kakaolu karışımı kalıptaki kek hamurunun üzerinde gezdirelim. Çatalla hafifçe karıştıralım. Kalıbı fırına koyup, yaklaşık 50 dakika pişirelim. Kalıbı fırından çıkartalım. İyice soğuduktan sonra kalıbı ters çevirelim. Dilimleyerek servis edelim.