



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 2 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı su
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı böğürtlen

Yumurta, sıvıyağ ve tozşekeri iyice çırpıp, suyu ekleyin. Un, vanilya ve kabartma tozunu karışıma ilave edin. Hazırladığınız karışımdan 1 çay bardağı ayırıp, içine kakaoyu ekleyin. Kalan karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün. Kakaolu karışımı aralıklarla üzerine döküp, böğürtlenleri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 24.08.2014