



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIZLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt (süt olursa daha yumuşak bir kek elde edersiniz)
2 su bardağı un
1 kabartma tozu
1 vanilya
2 yemek kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri iyice çırpıyoruz.

Süt ve yağını ilave ettikten sonra un kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz, kalıba bu karışımın yarısını döküyoruz. Kalan yarısına kakaomuzu ilave edip biraz daha çırpıyoruz ardından kakaolu karışımı da önceden döktüğümüz karışıma ilave ediyoruz.

Fırını önceden ısındırdığımızda kek çökme ve içi hamurlaşma yapıyor.

Fırını ısıtmadan hemen atıyoruz ve 170 derecede pişiriyoruz.

Önemli olan kalıbı ayarında yağlamak. Pişme aşamasını kürdan yardımı ile ölçebiliriz.
