



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK KEK

- 1.5 su bardağı şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı kakao

Önce şeker ve yumurtayı iyicene çırpın.su,yağ un,vanilya ,kabartma tozu sırayla ilave edip mikserle karıştırmaya devam edin.hamurun yarısını ayırın ve kakao ilave edin.ben göz kararı fazla koydum.ne kadar kakao koyarsanız bir o kadar un miktarını da sade hamura ekleyin.tepsiyi yağlayın kepçe yardımı ile tepsinin tam ortasına önce kakao karışımından 1 kepçe sonra sade hamurdan bir kepçe koyun bu işlemi hamurlar bitene kadar devam ettirin hep tepsinin ortasına dökün siz döktükçe hamur kendiliğinden yayılacaktır.kahvaltı bıçağı ile dıştan içe doğru kesin pasta keser gibi düşünün.fotoğrafa yakından bakarsanız şekli daha iyi anlayabilirsiniz.175 derece ısınmış fırında 40-45 dk pişirilecek.