



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 ADET YUMURTA

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 25 gram kakao
- 3 yemek kaşığı çikolatalı fındık ezmesi
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Kek yapımı için kullanılacak tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
Kek hamurunu yapmak için önce şeker ve yumurtayı köpük haline gelene kadar mikserle çırpın.
Kakao, çikolatalı fındık ezmesi, sıvı yağ ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin.
Vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyip kıvamlı bir hale getirene kadar karıştırmaya devam edin.
180 derecede ısıttığınız fırınızdaki 40 dakikaya kadar pişirin.
Fırından aldığınız keki oda sıcaklığında soğutup servis edebilirsiniz.
