



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

125 gram margarin
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1,5 su bardağı kekun
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı kaynar su
Çilek veya vişne reçeli
Süslemek için:
Pudra şekeri

Yuvarlak bir kek kalıbının içini yağlı kağıtla kaplayın. Başka bir kaptaki kakao ve kaynar suyu karıştırıp, soğumaya bırakın. Derin bir kaptaki tozşeker, yumurtaları ve margarin malzemeleri özleşene dek çırpın. Kekun ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırmaya devam edin. Soğuk kakaolu suyu, kekunlu karışıma ilave edin. Kek karışımını kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, iyice kabarıp üstü hafif kızarana dek yaklaşık 25 dakika pişirin. Soğuyunca kalıbı ters çevirip keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Arasına, reçel sürün. Kekin diğer yarısını üzerine kapattıktan sonra üstüne pudraşekerini serpiştirip, servis yapın.

