



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik toz şeker
Yarım su bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı un
1'ers paket vanilya ve kabartma tozu
Yarım ay bardağı kakao
Yarım ay bardağı iri kıyılmış ikolata

Yumurtaları mikserle iyice çırpın. Toz şekeri ekleyip tekrar çırpın. Süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına kek hamurunun yarısını yayın. Kalan kek hamuruna kakao ve çikolatayı ekleyip karıştırın. Kakaolu karışımı kalıptaki hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin.

