



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 şişe maden suyu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
Dondurma

Yumurtaları çırpıp, tozşekeri ekleyin ve mikserle karıştırın. Sıvıyağ, maden suyu ve vanilyayı ilave edin. Kabartma tozu ve unu ekleyin. Karışımı ikiye bölüp, bir parçasına kakaoyu katın. Bir kepçe kakaolu, bir kepçe sade olmak üzere kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Dondurma koyarak servis yapın.