



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
4 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
150 gram dondurma

Yumurtaları bir kabın içinde iyice çırpın. İçine şekeri ekleyip 5 dakika kadar çırpın. Süt, su, kabartma tozu ve vanilya ekleyip karıştırın. Unu da üzerine döküp boza kıvamında bir karışım elde edin. Bu karışımı ikiye bölün bir bölümüne kakao ekleyip karıştırın. Kek kalıbının içine bir beyaz bir kakaolu karışımdan sırayla döküp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Çıkınca da soğumasını bekleyip dilimleyin ve dondurmayla servis yapın.