



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESMER KEK

Malzemeler:

3 yumurta
2 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı süt
1 paket kakao
2, 5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Yapılışı:

Yumurta, şeker ve vanilyayı mikserle iyice çırpın. Sonra içine zeytinyağı, süt ve kakaoyu ilave edin, tekrar çırpın. Bu karışımdan bir su bardağı ayırın. Kalanının içine unu ve kabartma tozunu ilave edin. Yağlanmış kalıba dökün. 180 °C'de ısıtılmış fırında pişirin. Çıkınca sıcakken dilimleyip, üzerine ayırdığınız karışımı dökün. İçine iyice çekmesi için üzerine bir tepsi kapayın ve soğuyuncaya kadar bekleyin. Sonra üzerine arzuya göre hindistancevizi ve dövülmüş fındık serpip servis yapın.

[ML® Esmer Bomba için tıklayın](#)