



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEL GİT KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 kahve fincanı su

Yumurtalar ve şeker mikserle bir kaç dakika çalkalanır. Üzerine yoğurt ve yağ eklenir. Kısa süre daha çırpılır. Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Tahta kaşıkla alt üst edilir. Hamurun üçte biri başka bir kaba akatılır. Üzerine su ve kakao ilave edilir. Hamurun rengi değişene kadar çırpılır. Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir. Beyaz hamur dökülür. Üzerine kakaolu hamur bırakılır. Kaşığın arkasıyla boyuna, baştan sona kadar bastırarak gigip gelinir. Sonra enine aynı şekilde gidip gelinir. 170 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra kare kare keserek servise sunulur.
