



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU KEK

Eyüp Sevinç

2/3 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı kakao

2/3 su bardağı un

1/2 paket kabartma tozu

4 adet yumurta

1/2 su bardağı ayran

1/2 su bardağı sıvı krema

3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Un, kakao, şeker ve kabartma tozunu bir kaba alıp harmanlayın. Yumurtayı mikser ile bir dakika çırpın, içerisine krema ve ayranı ekleyin. Unlu karışımı da ilave edip iyice birbirine yedirin. Tereyağını ekleyip karıştırın ve çembere doldurun. 175°C'de 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

