



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİZEMLİ KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 ay Bardaęı su
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Adet kakao
- 6 ay Bardaęı toz řeker
- 1 Adet vanilya
- 1 ay Bardağı sıvı yağ
- 4 Adet yumurta

Yumurta ve şekeri mikserin en yüksek devrinde 15 dakika çırpın.ardından sıvı malzemeleri ekleyip karıştırın ve en sona da katı malzemeleri ekleyip margarinle yağladığınız küçük kek kalıplarına döküp önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında kızarmaya başlayana kadar pişiriniz.