



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI KAKAOLU KEK

Hatice Çemek

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 silme tatlı kaşığından az karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı dolusu kakao
- 2 su bardağı üstü kazınmadan rendelenmiş kabak (yaklaşık 3 tane)
- 1/2 su bardağı iri kıyılmış ceviz

- 1) Yumurta ve sekeri krema gibi olana kadar çırpın.
- 2) Sıvı yağı yavaşça ekleyerek çırpıma devam edin.
- 3) Kuru malzemeleri birlikte eleyip karışımın yarısını ekleyip karıştırın.
- 4) Kabakları ve cevizi de ilave edip kalan unlu karışımı koyarak karışmasını sağlayın.
- 5) Yağlanmış unlanmış yuvarlak pasta kalıbına veya dikdörtgen cam kalıba koyup 175C (350F) dereceli fırında içi sertleşene kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024