



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAKOLU KABARIK KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı krema
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı soda
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya

Şeker ve yumurtaların sarılarını derin bir kaptaki çırpıcı yardımı ile iyice karıştırın. Yumurtanın beyazını ayrı bir kaptaki yüksek devirde çırpılarak krema kıvamına getirin ve bekletin. Ardından kalan malzemeleri birer birer kek harcına ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Tüm malzemelerin karıştığına emin olduktan sonra kenarda ayırdığınız yumurta beyazını yumuşak başlı bir karıştırma aracı ile ufak ufak harca ekleyin. Yoğun bir çırpma ya da beyazın tamamen kaybolmasına gerek yok. Kek harcımız hazır olduğuna göre artık fırın kalıbına dökülebilir. Yaklaşık 30 dakika 200 derecelik fırında pişmeye bırakın. Kekiniz piştikten ve biraz soğuduktan sonra üzerine süzgeç yardımı ile kakao dökebilirsiniz. Afiyet olsun...

