



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABARIK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
2,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao

Yumurta ve toz şekerini köpürene kadar çırpın.

Süt ve sıvı yağ yağ ilave edin tekrar çırpın.

Kabartma tozu vanilin ekleyin tekrar çırpın.

Daha sonra bunu yavaş bir şekilde ilave edin.

Kıvam alınca kadar çırpın.

Yağlayıp unlamış olduğunuz kek kalıbın içerisine bir miktarını dökün.

Kalan kek harcının içerisine 3 yemek kaşığı kakao ilave edip karıştırın ve onu da kek kalıbın içerisine dökün .

Altı sade üstü kakaolu olacaktır ben çatal yardımıyla biraz şekil vermeye çalıştım.

180 derecelik fırında yaklaşık 25-30 dakika altlı üstlü bir şekilde pişmeye bırakın, piştikten sonra biraz soğumasını bekleyin ters çevirin.

