



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAO HATLI KEK

4 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı süt
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
5 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un

Margarin eritilir biraz ılıması, için bekletmek gerekir. Yumurtalar kırılır, pudra şekeri ilave edilir. Mikser marifetiyle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine margarin, süt ve yoğurt ilave edilir, kısa süre çırpılır. Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Şimşir kaşıkla alt üst ederek karıştırılır. Kek kalıbı yağlanır, kek harçının dörtte biri dökülür, üzerine bir çay süzgeci yardımıyla toz kakao serpilir. Bu şekilde 3 kat serpmeye toz kakao en üste kek harcı olacak şekilde 4 kat kek harcı üst üste bırakılır. 160 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.