



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU CEVİZLİ KEK

Ecem Yorat

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- ½ su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2 ½ su bardağı un

Yumurtayı ve şekerini iyice köpürene kadar mikserle çırpıyoruz. Ardından öncelikle sütü, sıvıyağı, kakaoyu ve cevizi ekleyip daha sonrada unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip malzemeler birbirine iyice karışana kadar çırpıyoruz. Hazırladığımız karışımı yağladığımız kek kalıbına döküyoruz. 180 derecede önceden 10 dakika ısıttığımız fırına keki sürüyoruz.40 dakika fırını hiç açmadan pişiriyoruz.

