



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

- 4 adet yumurta
- 1 paket margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket pirinç unu
- 1 paket kakao
- 1 su bardağı şekerli ılık süt

Yumurta, yoğurt ve şeker birarada mikserle çırpılır. Buna eritmiş olduğunuz margarin ilave ederek bir süre daha karıştırın. Daha sonra pirinç unu ve kabartma tozunu da katarak karıştırın, daha sonra 1 paket kakaoyuda ilave ederek 20 dk. karıştırın. Karıştırma bitince önceden yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 180 dereceli fırında 35-40 dk. kadar pişirin. Keki tabağa aldıktan sonra üzerine şekerli ılık süt dökülür. İsteğe göre üzerini kakao veya pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.

[ML® Islak Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.06.2023