



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KEK

Malzemeler:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket margarin
- 1 paket pirinç unu
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 paket kakao

Hazırlanışı:

4 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt ve 1,5 su bardağı şeker birarada mikserle çırpılır. Buna eritilmiş 1 paket margarin ilave ederek bir süre daha karıştırın. Daha sonra 1 paket pirinç unu ve 1 paket Piyale 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.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.06.2023