



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK KAKAOLU KEK

- 2 su bardağı şeker
- 4 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı kakao
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu vanilya

Şeker ve yumurtalar çırpılır. Süt, yağ, kakao ilave edilir, sonra bu karışımdan 1 su bardağı ayrılır ve gerisine un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. 170 derecelik fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra soğumadan, daha önce ayırmış olduğumuz 1 bardaklık karışım kekin üzerine iyice çektilererek dökülür. Bir süre sonra servise hazır hale gelir.

