



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KEK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 5 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Şu Bardağı toz şeker
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 4 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 4 Su Bardağı un

Yumurtaları bir kabın içinde şeker ile birlikte köpürünceye kadar çırpın. Üzerine sıvıyağ, erimiş margarin, süt, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin karışımdan bir su bardağı ayırdıktan sonra kalan karışıma 4 su bardağı unu; portakal kabuğu rendesini ilave edin. Yağlanıp unlanmış olan kek kalıbına karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 170-180 derecelik fırında pişirin. Fırından çıkan keki bir süre beklettikten sonra keki kalıptan çıkartın. Sonra üzerine ayırmış olduğunuz sosu dökün. Süslemek için üzerine hindistan cevizi ve yeşil toz fıstık dökerek servis edin.