



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU KARAKIZ KEKİ

125 gr margarin  
1,5 su bardağı şeker  
5 yumurta  
Şerbeti için:  
2 bardak su  
1 bardak şeker  
1,5 su bardağı un  
2 yemek kaşığı kakao  
Kabartma tozu  
Hindistancevizi  
Kreması için:  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
1 kg süt

Yağı eritin ve soğutun, yumurtayı bir kaba kırın ve üzerine şekeri ekleyin, mikser ile 10 dakika çırpın, un kabartma tozu kakao ve yağ ekleyip karıştırın.

Yağlanmış kek kalıbına dökerek 180 derecelik fırında 40 dakika pişirin.

2 bardak su ile şekeri kaynatın soğuduktan sonra kekin üstüne dökün.

Sütü unu pirinç ununu şekeri ateşte katılaşınca kadar pişirin kekin üzerine döküp süsleyerek servis yapın.