



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KARAKIZ KEKİ

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)

1 Su bardağı süt

2 Su Bardağı Şeker

250 gr margarin

1 Paket Kakao

1 Paket Kabartma Tozu

2,5-3 Su Bardağı Un

Fırını 180C ye ayarlayalım. Oda sıcaklığındaki yumurtanın önce sarısını sonra beyazını çırpalım, (bu arada margarini eritmeye başlayabiliriz.) Şeker ekleyip beyaz bir karışım elde edene kadar çırpalım. Soğuk sütü margarini ve kakaoyu ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar çırpalım. Bu karışımdan 1 bardak ayıralım. Kek piştikten sonra bu ayırdığımız miktarı kekin üstüne dökmek için kullanacağız. Kabartma tozu ve unu eleyerek ekleyelim ve tekrar karıştıralım. Hamurun kıvamına göre 2,5 ya da 2,75 un ekliyoruz göz kararı oluyor birazcık cıvık olması kekin yumuşak olmasını sağlıyor.

Yapışmasın diye yağlayıp birazcık da unladığımız kalıba ya da tepsiye döküp 45 dakika kadar pişiriyoruz.

Kürdan temiz çıktığında kek hazır demektir.

Keki fırından çıkardıktan sonra sıcakken kesip ayırdığımız karışımı bu şekilde dökersek karışım kekin ara dilimleri tarafından de emilir ve daha güzel bir tad ortaya çıkar. Brownie tarzı istiyorsanız buzdolabında saklayın.