



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAKAOLU KEK

Kullanılacak malzeme:

4 yumurta,
4 kahve fincanı tozşeker,
1 çay kaşığı vanilya,
6 kahve fincanı un,
125 gr margarin,
1 kahve fincanı kakao.

Yapılışı:

Yumurtalar ve şeker porselen veya cam bir kaptan ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Elenmiş un, vanilya ve eritilmiş margarin karışıma katılarak iyice karıştırılır. Hamurdan bir kısım başka kaba alınır ve 1 kahve fincanı kakao ilave edilerek karıştırılır. Kek kalıbı yağlanır, unlanır. Kalıba önce kakaosuz hamur, üzerine kakaolu hamur dökülür. Orta ısı fırında 40 dakika pişirilir. Fırından alındıktan sonra, baş aşağı edilerek kek kalıptan çıkarılır. Kakaolu kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır, soğumaya bırakılır. Soğuk servis yapılır.

[ML® Gazozlu Kek için tıklayın](#)
