



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU KEK

2 yumurta  
100 gr. margarin  
300 gr. şeker  
300 gr. un  
100 gr. kakao  
1 paket kabartma tozu  
6 çorba kaşığı yoğurt

Yumurta sarılarını yağ ve şekerle karıştırdıktan sonra yoğurdu suyla ezip karışıma katın. Kakao, un ve kabartma tozunu da ekleyin. Yumurta aklarını ve şekerini kar haline gelene kadar çırpıttıktan sonra yavaşça hamura karıştırın. Hamuru yağlanmış kek kabına dökün, orta ısıdaki fırına sürün. Üzeri kızarıncaya çıkarın.

[ML® Lokumlu Kek için tıklayın](#)

[ML® Lokumlu Kek \(görsel\)](#)

---