



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU KEK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

250 gr. Tereyağı  
200 gr. Şeker  
1 Paket Şekerli Vanilin  
4 Yumurta  
150 ml Süt  
500 gr. Un  
1 Paket Kabartma Tozu  
3 yemek kaşığı Kakao

Tereyağını, şeker, şekerli vanilin ve yumurta ile krema haline gelinceye kadar çırpın. Buna 120 ml süt ve kabartma tozu ile karıştırılmış un karıştırılır.

Hamurun üçte birine kakao ve kalan kısmına süt karıştırılır.

Açık renk hamurun yarısını bir halka kalıba dökün. Kakaolu hamuru üstüne akıtın.

Kalan açık renk hamuru onun üstüne sürün.

Bir çatalla hamurun içine dalın ve birkaç defa çevirin. Keki pişirin.