



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KEK

www.annemutfagi.com

3 yumurta
2 kaşık kakao
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 kabartma tozu
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı çekilmiş kakaolu bisküvi
2 yemek kaşığı hindistan cevizi
1,5 buçuk su bardağı un

Öncelikle bütün malzemeleri bir kaba boşaltıp iyice karıştırılmalı. Daha sonra yağlanmış kek kalıbına boşaltalım. 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirelim. Piştiğini anlamak için sivri bir bıçak ile kontrol edebilirsiniz. Bıçağa yapışmıyorsa, kek hamurunuz pişmiş demektir. Fırında çıkardıktan sonra sıcaklığı geçtikten sonra servise hazırdır. İsteğe göre süslemek için pudra şekeri sepeleyebilirsiniz.

