



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

5 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı + 3 çorba kaşığı ilave un
1- 2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı limon suyu
Limon kabuğu rendesi
Yarım paket vanilya

- 1- Kalıp yağlanıp unlanır. Fırın yakılır.
- 2- Yumurtalar bakır bir tencerede şekerle birlikte koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
- 3- Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılıp 1- 2 defa çarpılır.
- 4- Elenmiş un konup kaşıkla karıştırılır. Yarısı kalıba boşaltılır.
- 5- Tencerede kalana kakao elenir. Karıştırılıp kalıba ilave edilir.
- 6- Orta hararetili fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Not:Fırından çıktıktan sonra ılınınca kalıptan çıkarılır. Pudra şeker elenir ve dilimlenir.

[ML® Mısırunlu Esmere Kek için tıklayın](#)

[ML® Madlen Kek \(görsel\)](#)
