



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

- 5 adet yumurta
- 5 kahve fincanı toz şeker
- 100 gram tereyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 5 kahve fincanı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı kakao

Yumurta ve şekerini derin bir kaseye aktarın ve 2-3 dakika kadar mikserin orta devriyle çırpın. Üzerine eritilmiş ve ılıtılmış tereyağı ile limon suyunu ekleyin. Un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra, oda sıcaklığında yumuşamış tereyağıyla yağladığınız fırın kalıbına dikkatlice boşaltın. Bu arada fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp yaklaşık 40 dakika kadar keki pişirdikten sonra çıkarın. Soğumasını bekleyip dilimleyerek servise sunun.

