



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

4 yumurta
2 bardak şeker
1 bardak hindistancevizi sütü
1 bardak sıvı yağ
3 bardak un
4 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı organik vanilya şurubu
Bir tutam tuz
1 yemek kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
İsteğe göre çikolata parçaları
1/2 bardak fındık ya da ceviz
Süslemek için krema ve çeşitli taze ya da donmuş meyveler

Yumurta ve şekeri iyice mikserle karıştırdıktan sonra içine azar azar yağı ve sütü ilave edin. Ardından un, tuz, kabartma tozu, tarçın, vanilyayı ve kakaoyu ekleyin. Spatula ile homojen bir karışım elde ettikten sonra, içine ceviz veya fındık ile çikolata parçalarını dahil edebilirsiniz. Fırın kabının şekline göre yağlı kağıt ya da tereyağ ile kabınızı yağlayın. Önceden ısınmış 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Üzerini krema ve renkli meyvelerle süsleyin.

