



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 küçük paket kakao
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un

İlk önce toz şeker ve yumurtayı çırpın. Ardından sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra kabartma tozu, vanilya, kakao ve elenmiş unu ekleyip kıvam alana kadar çırpın. Fırınınızın ısısına göre (180-200 derece) yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra soğuyana kadar kalıpta bekletin. Soğuduktan sonra kekinizi çıkarabilirsiniz. Kekin üzerine çikolatalı sos yapabilir, meyvelerle veya fıstıkla süsleyebilirsiniz.

