



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet büyük boy yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı + 3 çorba kaşığı sıvı yağ
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Kek Kalıbı İçin:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un

Yumurta ve toz şekeri mikserle iyice çirpin. Süt ve 1 su bardağı sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu, vanilyayı birlikte eleyip, yumurtalı karışıma ekleyin ve çirpin. Daha sonra kek hamurundan 1 çorba kasesi kadarını kenara ayırın. Kaseye, ayrı bir yerde çırptığınız kakao ve 3 çorba kaşığı sıvı yağ, ayırdığınız hamura katıp karıştırın. Bu aşamada kakaolu hamur sert bir kıvam aldıysa 2-3 çorba kaşığı süt ilave edebilirsiniz. 3 Ortası delik, orta boy yuvarlak bir kek kalıbını zeytinyağı ile yağlayıp, unlayın ve fazla ununu silkeleyin. Sade kek hamurunun yarısından fazlasını kalıba dökün. Üzerine kakaolu kek hamurunu döküp, kalıbı hafifçe sallayın. Kalan sade kek hamurunu kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin.

