



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KEK

1.5 su bardağı şeker
180 gram tereyağı
3 adet yumurta
2 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
2/3 su bardağı kakao
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
100 ml süt
1 paket kakao
Kalıp için:
1 çay bardağı yulaf ezmesi
Tereyağı

Margarin ve şekeri bir kaba alın, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları tek tek üzerine ilave edin ve çırpma işlemi sürdürün. Un, kabartma tozu, karbonat, vanilya, kakao, tuz, tarçını eleyerek karışıma ekleyin. Üstüne sütü de katıp, karıştırmaya devam edin. Homojen bir harç elde edene kadar karıştırın. Kek kalıbının dibini tereyağı ile iyice yağlayın. Sonrasında üzerine yulaf ezmesi serpiştirin. Kek harcınızı yavaş bir şekilde kalıba dökün.

Önceden ısıtmış olduğunuz 170 derecelik fırında kekinizi pişmeye bırakın. Fırın tipine göre pişme süresi değişmekle birlikte ortalama 30 dakika sonunda kakaolu kekiniz pişmiş olacaktır. 20 dakikadan sonra kürdanla kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Pişen kakaolu kekinizi ılıması için kenara alın. İliyan keki çıkarmak için kalıbı ters çevirin. Kakaolu kekin üzerine derseniz çikolata sosu ilave ederek de servis edebilirsiniz.

