



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAKAOLU KEK

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 su bardağından 2 parmak fazla un
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı kakao

Kek kalıbını yağlayın. Yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Kabartma tozu eklenmiş unu ilave edin. Karıştırdıktan sonra erimiş margarini ve sütü ekleyin. Malzemeler iyice özleştikten sonra yenibahar ve tarçını ekleyin. 1 dakika süreyle çırpın. Hazırladığınız hamurun yarısını kek kalıbına boşaltın. Kalan hamurun üzerine kakaoyu ekleyin. Karıştırıp kek kalıbındaki hamurun üzerine dökün. İki hamuru çatalla hafifçe karıştırarak şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

[ML® Royal Kek \(görsel\)](#)
