



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU KEK

3 adet yumurta  
3 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Yarım çay bardağı maden suyu  
Yarım çay bardağı kakao

Bir karıştırma kabının içerisine yumurtaları kırıp toz şekerle çirpin.  
Toz şeker tamamen eridiği zaman içerisine maden suyu, süt ve sıvı yağı ekleyerek çirpin.  
Ardından içerisine kakao ve unu yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.  
Daha sonra vanilya ve kabartma tozu ekleyerek spatulayla karıştırın.  
Kek kabının içerisini yağlayın.  
Elde ettiğiniz karışımı, kek kalıbının içerisine boşaltın.  
Fırını önceden 180 derecede ısıtın ve keki 30 dakika boyunca pişirin.  
30 dakikanın sonunda keki fırından çıkarın ve ılıyana dek bekleyin.  
İlirdikten sonra kek kalıbından çıkarın.

