



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin

Fırını önceden ısıtmak, kekin eşit şekilde pişmesine yardımcı olur.

Derin bir karıştırma kabında yumurta ve toz şeker, şeker tamamen eriyene kadar mikserle çırpın (yaklaşık 3-4 dakika).

Çırpıma devam ederek süt ve sıvı yağı karışıma ekleyin.

Ayrı bir kapta un, kakao, kabartma tozu ve vanilini eleyerek karıştırın. Böylece topaklanmayı önlemiş olursunuz. Kuru malzemeleri azar azar sıvı karışıma ekleyerek spatula veya düşük hızda bir mikserle karıştırın.

Karışım pürüzsüz bir kıvama gelince durun.

Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına karışımı dökün. Kalıbı hafifçe tezgaha vurun ki hava kabarcıkları çıksın.

Önceden ısıttığınız 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Kürdan testi yaparak kekin piştiğinden emin olun (kürdan temiz çıkmalı).

Kek tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkararak dilimleyip servis yapabilirsiniz.

