



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

1 su bardağından biraz fazla toz şeker
1 paket margarin (veya tereyağ)
1 çorbakaşığı kakao
4 su bardağı un
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı maya
Süt
Tuz

Oda sıcaklığında çözülmüş tereyağını (veya margarinini) ufak ufak doğrayıp bir kaba koyun. Mikser ile birkaç dakika karıştırın. Tozşekeri ve yumurtaları katıp, karışım beyaz bir köpük haline geleinceye dek karıştırmaya devam edin. Unu, bir paket mayayı, bir tutam tuzu ve gerekirse biraz sütü ilave edin. Karışımı, krema halini alana dek karıştırın. Karışımı ikiye ayırın ve birine kakaoyu karıştırın.

Kek kalıbını önce yağlayıp, una bulayın. Yağlı, yumurtalı, şekerli karışımı, kalıbın dibine yayın. Kakaolu karışımdan bir kat döktükten sonra malzemeler tükenene dek sırayla bu katları tamamlayın. Bir spatülayla yardımcıyla üstünü düzeltin ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin. Turtayı soğuttuktan sonra servis tabağına koyup servis yapın.

[ML® Kaklı Kek için tıklayın](#)