



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

3 adet yumurta
250 gr margarin
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
1 bardak toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu

Kek kalıbını margarinle yağlayın, kalan margarini bir kaptan eritin. Derin bir mikser kabına, şeker, kakao, erimiş margarin ve bir bardak ılık süt ilave edip, mikserle karıştırın. Bu karışımdan bir bardak alıp, bir kenara ayırın. Kalan karışıma iki bardak un, bir paket vanilya, bir paket kabartma tozu ve 3 adet yumurta ilave edin. Mikserle iyice çırpıldıktan sonra kalıba boşaltın. Orta hararete ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınızda, önceden ayırdığınız bir bardak karışımı kekin üzerine dökün. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, servis yapın.