



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU KEK

2 yumurta  
1 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı süt  
125 gr tereyağı  
1 su bardağı un  
2 yemek kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
Kabartma tozu

Tereyağı, süt, şeker, kakao tava içinde ocağa koyulur.

Yağ eriyince ılımaya bırakılır.

Bu karışımdan 1 çay bardağı alınır.

Yumurta akları ayrılır.

Yumurta sarısı, un, vanilya, kabartma tozu, kakaolu karışım beraber çırpılır.

Yumurta akları beyaz köpük haline gelinceye kadar çırpılır ve kakaolu karışıma ilave edilip karıştırılır, orta boy fırın tepsisine dökülüp 150 derece ısıtılmış fırında pişirilir.

Ayrılan 1 çay bardağı karışım kekin üstüne dökülür.

---