



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

3 orba kaşığı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
1 ay bardađı su
1 paket margarin
4 adet yumurta
1.5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu

Kakao, pudra şekeri ve 1 çay bardağı suyu karıştırıp orta boy bir tencerede kaynatın. Ateşten aldıktan sonra 1 paket (250 gr.) margarini ekleyerek karıştırın ve soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın ve yumurtanın sarılarını kakaolu karışıma ekleyip, karıştırın. Bu karışımdan bir su bardağını pişmiş kekin üzerine dökmek için ayırın. Un ve kabartma tozunu karışıma yedirin. Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün ve orta ayarda 45 dakika pişirin. Pişen keki kalıbından karıp ayırmış olduğunuz sosu dökün.