



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU KEK

### Malzemeler:

- 4 adet yumurta yumurta
- 1/5 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı Piyale kabartma tozu
- 3/5 su bardağı Piyale un
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı kakao

### Hazırlanışı:

Kek kalıbını yağlayın. Yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Kabartma tozu eklenmiş unu ilave edin. Karıştırdıktan sonra eritilmiş margarini ve sütü ekleyin. Malzemeler iyice özleştikten sonra yenibahar ve tarçını ilave edin. 1 dakika süreyle çırpın. Hazırladığınız hamurun yarısını kek kalıbına boşaltın. Kalanının üzerine kakaoyu ekleyin. Karıştırıp, kek kalıbındaki hamurun üzerine dökün. İki hamuru çatalla hafifçe karıştırarak, şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Piyale lezzeti sevdiklerinizle paylaşmaya hazır.