



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KEK

5 yumurta
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 su bardağı pirinç unu
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
250 gr margarin

Derince bir kâsenin içine 5 yumurta kırılır. Üzerine 2 su bardağı tozşeker döktükten sonra telle hızlıca çırpılır, yumurtalar ve şeker iyice birbirine yedirilir.

Daha sonra kâseye bir su bardağı un, bir su bardağı pirinç unu, bir paket kabartma tozu ve 3 çorba kaşığı pastacı kakaosu eklenir. Bu defa tahta bir kaşıkla malzeme iyice karıştırılır. Öte yanda eritilen 250 gr margarin de karışıma eklendikten sonra, hepsi birden yağlanmış kek kalıbına dökülür. 40-45 dakika fırında pişirilir. Kek piştikten sonra üzerine bir bardak soğuk süt dökülür.
