



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tane yumurta
- 1 kabartma tozu
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker
- Yarım çay bardağı kakao

Hazırlanışı:

Kaba yağı koyduktan üzerine yumurtayı kırıyoruz. Daha sonra yoğurdumuz ilave ediyoruz. Kabartma tozunu ve şekerini üzerine ilave ettikten sonra çırpıyoruz. İki su bardağı da un ilave ederek karıştırıyoruz. Yarısını kek kalıbına döküp diğer yarısını da başka bir kaba boşaltıyoruz. Diğer kaba döktüğümüz hamurun içine yarım çay bardağı kakao döküp karıştırıyoruz. Karıştırdıktan sonra kek kalıbına döktüğümüz hamurun üzerine şekil vererek döküyoruz. Daha önceden kızdırmış olduğumuz fırının içine kek kalıbımızı yerleştiriyoruz. 150 derecede 20 dk içerisinde kekimiz hazırdır.