



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

200 gr. margarin ya da tereyağı
300 gr. tozşeker
4 yumurta
1/2 kilo un
Bir paket maya
Biraz Süt
Bir çorba kaşığı kakao
Tuz

Bir kaba, kuşbaşı doğranıp oda sıcaklığında çözülmüş tereyağını ya da margarini koyun. Mikser ya da elle çırpın. Tozşekeri ve yumurtaları ilave edin. Karışımı beyaz bir köpük haline gelinceye kadar karıştırmaya devam edin. Elenmiş unu, bir paket mayayı, bir tutam tuzu ve gerekirse biraz sütü ekleyin. Karışımı ikiye ayırın ve birine kakaoyu karıştırın. 1,5 litrelik kek kalıbını önce yağlayın, sonra una bulayın. Yağlı yumurtalı şekerli karışımı, kalıbın dibine yayın. Kakaolu karışımdan bir kat dökün. Malzemeler bitene kadar sırasıyla bu katları tamamlayın. Bir spatulayla yüzeyi düzeltin ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Turtayı soğuttuktan sonra servis tabağına alıp dilimledikten sonra servis yapın.