



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

Emine Beder

4 yumurta
1/2 paket margarin veya tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
3 orba kaşığı kakao
2 paket vanilya

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşp köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağ, süt, vanilyaları, kakaoyu ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Bu karışımın i su bardağını ayıralım. Çırpma kabına elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısıllı fırında keki pişirelim. Keki soğutmadan ayırdığımız i bardak kakaolu karışımı üzerine gezdirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.