



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

Elif Korkmazel

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı kakao
- 3-3.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurtaları şekerle beyazlaşınca kadar çırpın. İçine sıvı yağı ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Kakaoyu ilave edip iyice yedirin. Un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip boza kıvamında bir harç elde edin. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına döküp 160 derece önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.