



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAKAOLU KEK

7 çorba kaşığı margarin  
1 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 çorba kaşığı kakao  
SÜSLEMEK İÇİN:  
Dövülmüş ceviz içi

Küp şeklinde doğranmış margarini, 3 adet yumurtayı ve toz şekerini mikserle çırpın. Karışım köpürünce içine kabartma tozunu ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Unu, karışıma yavaş yavaş ekleyin. Topaklanmaması için karıştırmaya devam edin.

Kek kabını yağlayın ve dibine şeker serpiştirin. Hazırladığınız hamurun 3/4'ünü kaba dökün. Diğer hamura da kakaoyu karıştırın ve kabın içine dökün. Üzerine de dövülmüş ceviz içini serpin.

180 C'lik fırında 30-35 dakika pişirin.

Kalıbı fırından çıkartın. 10 dakika dinlendirdikten sonra keki çıkartıp, soğuduktan sonra dilimleyin.

---