



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 küçük paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı kakao

Margarini küçük bir kaba alıp eritelim. Yumurtaları şekerle birlikte krema kıvamını alana kadar çırpalım. Şeker iyice eridikten sonra sütü, yağı ve hamur kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edelim. Karışım, iyice sıvı halini aldığıında içine kakaoyu ekleyelim. Kakaonun topraklanmaması için bu karışımdan bir su bardağı ayıralım. Kalanını içine unu katarak tekrar çırpalım. Daha sonra yağlanmış bir kek kalıbına boşaltalım. Orta ısı fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirelim. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir bıçak batıralım Bıçak temiz çıkıyorsa kekimiz pişmiş demektir. Kekimizi hemen servis tabağına alalım ve henüz sıcakken ayırdığımız bir bardak sosu kekin üzerine döküp emmesi için bir süre bekletelim. Kek, sosu çektiğinde servis yapalım. Not : Kakaolu kekin üzerine dökceğiniz sosun daha bol olmasını istiyorsanız ayırdığınız bir bardak sosu biraz daha süt ve kakao ekleyin. Ayrıca sosu dökmeden önce karıştırın.

[ML® Nisan Keki için tıklayın](#)
