



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU MOZAIK KEK

1.5 (3/2) Paket Kabartma Tozu
3 Yemek kaşığı Kakao
Yarım Paket Margarin
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
1.5 (3/2) Su bardağı Süt
1.5 (3/2) Su bardağı Toz Şeker
3 Su bardağı Un
1 Paket Vanilya
3 Adet Yumurta

Yumurtayı ve şekerini bir kaptan iyice köpürene kadar çırpın. Üzerine margarin, sıvı yağ, sütü ekleyip tekrar çırpın. Unu, vanilyayı, kabartma tozunu ekleyip iyice birbirine yedirin. Yağlanmış kek kalıbına hamurun yarısını dökün. Kalan yarısına 3 çorba kaşığı kakao ve 1 çorba kaşığı suyu karıştırıp çırpın. Ardından kek kalıbına ekleyin. 180 derecede ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Yarım saat sonunda piştiğini kontrol etmek için bir bıçağın ucunu keke batırın, ardından soğumasını bekleyip servis edin.

