



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU SADE KEK

3 adet orta boy yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ (200 ml)
1 su bardağı süt (200 ml)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı süt (kakaolu kısım için)
2,5 su bardağı un

Öncelikle yumurtaları ve toz şekerini karıştırma kabına alalım.
Beyazlaşmış köpük köpük oluncaya kadar mikserle güzelce çırpalım.
Yeterince beyazlaşmış yumurta ve şekere sıvı yağ ve sütü ilave ederek tekrardan çırpalım.
Karışıma un, kabartma tozu ve vanilya ilave edelim. Hamuru pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştıralım.
Hazırladığımız hamurun yaklaşık yarısını daha önceden tereyağı ile yağladığımız kek kalıbına aktaralım.
Karıştırma kabında kalan sade hamura kakao ve süt ekleyerek tekrardan çırpalım.
Hazırladığımız kakaolu hamuru da sade hamurun üzerine yavaşça gezdirelim.
Kekimizi bu şekilde önceden 160 dereceye ısıttığımız fırında alt üst fansız ayarında yaklaşık 50-55 dakika boyunca pişmeye bırakalım.
İçini güzelce pişen ve kabaran kekinizi fırından aldıktan sonra oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletelim.
Daha sonra bir servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkartalım.
Tamamen soğuyan keki dilediğiniz gibi süsledikten sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

