



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU VANİLYALI KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta  
1,5 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 yemek kaşığı kakao

1. Yumurtalar şekerle iyice çırpılır.
2. İçine süt, yağ konup tekrardan çırpılır.
3. Un, kabartma tozu, vanilya eklenip tekrardan çırpılmaya devam edilir.
4. İsteğe bağlı olarak hazırlanan harcın yarısı ya da daha fazlası yağlanmış kek kalıbına konur.
5. Kalan harcın içine kakao koyup çatal yardımı ile tekrardan karıştırılır.
6. Ve kek kalıbına dökülür. Isıtılmış fırında 30-40 dk arası pişirilir.

