



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU VE SOSLU KEK

Malzeme:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- yarım su bardağı portakal suyu
- yarım su bardağı süt
- yarım su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu

Yumurtaları mikserle 5 dakika boyunca çırpın. Şekeri ekleyip kıvam iki misli olana dek çırpın. Portakal suyu, süt ve yağı ilave edip birkaç dakika daha çırpın. Kakao, hazır kakao sos, kabartma tozu ve unu ekleyin. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. En son rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edip tekrar karıştırın. Hazırlamış olduğunuz kek harcını ısıya dayanıklı yuvarlak bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, ızgara telin üzerinde ılınmaya bırakın. Dilimleyip isteğe göre reçel eşliğinde servis yapabilirsiniz.