



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU VEJETARYEN KEK

- 1+ 1/2 su bardağı un
- 1 bardaktan biraz fazla tozşeker
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 tepelime çay kaşığı karbonat
- 1 çimdik tuz
- 1 su bardağı soğuk su
- 1/4 su bardağı siviyağı
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı toz vanilya

Unu, şekeri, kakaoyu, karbonatı, tuzu ve vanilyayı genişçe bir kaba içinde karıştırın.

Ortasını acı içine soğuk suyu, siviyağı ve sirkeyi koyup büyük tahta kaşıkla veya tel çırpma aleti ile karışana kadar karıştırın.

Küçük kare veya yuvarlak kek kalibinizi yağlayıp unlayın. Ardından parşömen kağıdı ile dibini kaplayın. Karışımı içine döküp yayın.

Önceden ısıtılmış 350F(175C) dereceli fırında ortasına batırılan kurdan temiz çikana kadar pişirin. Kenarlarını bıçakla geçin. Yavaşca ters çevirip kağıdı çıkarın ve alttan hava alacak şekilde varsa tel ızgaranızda soğumaya bırakın. Eğer yoksa kağıdı çıkarmadan soğukca bir yerde ilitin. Sıcaktan dolayı kek altı ıslanıp yumuşayabilir ama yine de tadı güzel olacaktır.
