



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU VEJETARYEN KEK

1+ 1/2 su bardagi un  
1 bardaktan biraz fazla tozseker  
4 yemek kasigi kakao  
1 tepeleme cay kasigi karbonat  
1 cimdik tuz  
1 su bardagi soguk su  
1/4 su bardagi siviyağ  
1 yemek kasigi sirke  
1 tatli kasigi toz vanilya

Unu, sekeri, kakaoyu, karbonati, tuzu ve vanilyayi genisce bir kabin icinde karistirin.

Ortasini acip icine soguk suyu, siviyağı ve sirkeyi koyup buyuk tahta kasikla veya tel cirpma aleti ile karisana kadar karistirin.

Kucuk kare veya yuvarlak kek kalibinizi yaglayip unlayin. Ardindan parsoment kagidi ile dibini kaplayin. Karisimi icine dokup yayin.

Onceden isitilmis 350F(175C) dereceli firinda ortasina batirilan kurdan temiz cikana kadar pisirin. Kenarlarini bicakla gecin. Yavasca ters cevrip kagidi cikarin ve alttan hava alacak sekilde varsa tel izgaranizda sogumaya birakin. Eger yoksa kagidi cikarmadan sogukca bir yerde ilitin. Sicaktan dolayi kekik alti islanip yumusayabilir ama yinede tadi guzel olacaktir.

---