



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAR YAĞDI KEK

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri (üzerine)
- 3 Su Bardağı un
- 2 Paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri mikserle 2-3 dk çırpalım.Bu karışıma sana margarin ve sütü ekleyip biraz daha çırpalım.En son un,vanilya ve kabartma tozunu ekleyip güzelce karıştıralım.Yağlı kalıba karışımın yarısını dökelim.Kalan karışıma kakao ekleyip karıştıralım ve kalıba döküp 175 derece fırında 40-45 dk pişirelim.Fırından çıkarınca biraz bekletip kalıptan çıkaralım ve üzerine pudra şekeri serpelim.