



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA KEK

Malzemeler

1 su bardağı toz şeker,
1 su bardağı İçim Süt,
1 su bardağı Bizim Ayçiçek yağı,
3 kaşık kakao,
2 su bardağı Bizim Mutfak un,
2 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

Öncelikle toz şeker, süt, sıvı yağ ve kakao bir kaptan iyice çırpılır. Bu karışımdan bir bardak kenara ayrılır. Geriye kalan karışımın üzerine un, yumurta ve kabartma tozu ilave edilerek iyice çırpılır. Daha sonra yağlanmış bir kek kabına dökülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırına verilerek 30-40 dk pişirilir. Piştikten sonra çıkarılır. Kenara ayrılmış olan karışım pişmiş kekin üzerine ilave edilir. Kekin her tarafına bir fırça yardımı ile sürülür. 10 dk bekletildikten sonra üzeri pudra şekeri ile veya hindistancevizi ile süslenbilir.

Öneriler: Kekin hamurunu hazırlarken, içine dövülmüş ceviz ilave ederseniz daha lezzetli olur.