



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA KEK

ÜZERİ İÇİN:

1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
4 yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 paket kakao
125 gram Sana hamurışı (eritilmiş)
1 adet kabartma tozu
2 su bardağı un
125 Gr Sana Hamurışı

4 adet yumurta ve şekerini mikserle bembeyaz oluncaya kadar çırpıyoruz. İçine süt , kakao ve eritilmiş sana hamurışı margarinimizi de koyup çırpıyoruz.. Un ve kabartma tozunu koyup mikserle tüm malzememizi karıştırıp yağlanmış tepsiye döküyoruz. 170- 180 derece fırında 20- 30 dakika pişiriyoruz. Üzeri için: 1,5 su bardağı süt, kakao ve şekerini mikserle çırpıyoruz. Kek fırından alındıktan 5 dakika sonra Keki dilimliyoruz ve üzerine sosu döküyoruz.

Not: Arzu edilirse hamuruna iri kıyılmış ceviz içi de konulabilir. Ve üzeri hindistan ceviziyle süslenebilir.