



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ KAKAOLU KEK

- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Şeker
- Yarım Su Bardağı Sıvıyağ
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 2 Paket Kakao
- 8 Çorba Kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı margarin
- Sos Malzemeleri:
- 1 Paket Kazandibi
- 3 Su Bardağı Süt
- Üzeri İçin:
- 1 Çorba Kaşığı Kahve

Yumurtalarımız ile şekeri kabarana kadar çırpıyoruz. Sıvıyağ ve margarini, sütümüzü ekleyerek 2 dakika daha çırpıyoruz. Kabartma tozu, vanilya ve unumuzu da ekliyoruz çırpıyoruz. En son kakaomuzu ekleyerek 2 dakika kadar daha çırpıyoruz. Kek kalıbımızı yağlayıp hafif un serptikten sonra hamurumuzu kalıba döküyoruz, önceden 180 derece ısıttığımız fırında içi pişene kadar pişiyoruz.

Kazandibini hazırlamak için süt ile birlikte hazır kazandibinin tamamını tencereye boşaltıyoruz ve sürekli pişirerek bir taşım kaynayıncaya kadar pişiriyoruz. Kekimiz ve kazandibimiz hafif soğuyunca kekin üzerine kazandibini güzelce gezdiriyoruz. Üzerini kahve ile süsleyebiliriz.

