



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Avuç dövülmüş ceviz
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Adet kabartma tozu
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet vanilya
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ

2 adet yumurtayı kırıp 1 su bardağı şekeri üzerine ilave edip mikser yardımıyla çırpıyoruz. Daha sonra 1 yemek kaşığı SANA KLASİK, 1 çay bardağı süt ve 1 su bardağı yoğurdu ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilyayı ve aldığı kadar unu ekleyip unu yedirene kadar çırpmaya devam ediyoruz. daha sonra 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile kek kalıbını yağladıktan sonra kek harcının yarısını kek kalıbına döküyoruz. Kalan kek harcının üzerine 1 yemek kaşığı kakaoyu ekleyip tekrar çırpıyoruz. Kakaolu harcı da kek kalıbındaki harcın üzerine döküyoruz. Bir kaşık yardımıyla kakaolu ve kakaosuz harcı karıştırıyoruz. Üzerine 1 avuç dövülmüş cevizi serpiştiriyoruz. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişiriyoruz.