



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLALI KEK

Malzeme

- 1 paket Sana Hamurışı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı kola
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- ½ su bardağı portakal suyu
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı damla çikolata

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine pudra şekerini, limon ve portakal suyunu ilave edip karıştırın. Şekeri ekleyip şeker eriyinceye kadar mikser veya çırpıcı yardımıyla karıştırın.
2. Şeker eriyince içine oda sıcaklığında yumuşatıp küplere kestiğiniz Sana Hamurışı'ni ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra harcın içine bir süzgeç yardımı ile unu, kabartma tozunu ve kakaoyu eleyerek ekleyip üzerine kolay ve portakal suyunu ilave edip harç kek kıvamına gelinceye kadar çırpmaya devam edin.
4. En son olarak kek harcının içine damla çikolatanın yarısını ilave edip tahta kaşık ile karıştırın. Kek harcını Sana ile yağlanmış kek kalıbına dökün. Kalan damla çikolataları kekin üzerine serpip önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
5. Pişen keki kalıbında iyice soğutup dilimledikten sonra arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edin.