



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY KEK

2 adet yumurta  
1 su bardağı tozşeker  
12 çorba kaşığı süt  
10 çorba kaşığı sıvıyağ  
16 çorba kaşığı un  
1 su bardağı kakao  
7-8 çorba kaşığı kakaolu fıncık kreması  
5 çorba kaşığı küçük parçalar halinde kırılmış çikolata  
Üzerine:  
Pudraşekeri

Kek hamuru için yumurta ve şekeri çırpın. Süt ve sıvıyağ ekleyip çırpıma devam edin. Malzemeler karıştıktan sonra un ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Daha sonra kakaolu fıncık kreması ve çikolata parçalarını da ekleyin. Sufle kaplarını yağlayıp unlayın ve karışımı kaplara pay edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika, üzeri sertleşip içi sıvı kalacak şekilde pişirin. Üzerine pudraşekeri serpin. Arzuunuza göre mevsim meyveleriyle servis edin.

