



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KEK

75 Gr Sana Hamurışı
3,5 Su Bardağı un
1,5 Su Bardağı tozşeker
1 Su Bardağı süt
1 Çay Bardağı sana sıvı
75 gr sana hamur işi
2 Çorba Kaşığı kakao
4 Adet yumurta
1 Adet kabartma tozu

Kek kalıbımızı yağlayalım. Yumurtalar ve şekerini krema kıvama alana dek çırpalım İçine erişmiş sanayı ve sana sıvıyı dökelim. sütünü kabartma tozunu ununu ekleyelim karıştıralım ve Hazırladığımız karışımın yarısını kek kalıbına dökelim. Kalan hamura kakaoyu karıştıralım. Kalıba dökelim. Çatalla karıştırarak şekiller verelim. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 40-45 dakika pişirelim. Daha sonra ılık olarak servis yapalım.