



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADLEN KEK

2.5 su bardağı un
2 su bardağı şeker
4 yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
125 gr margarin
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Arzuya göre arasına sürmek için krem şanti
Hindistancevizi

Yumurtalar şekerle bembeyaz olana kadar çırpılır. Eritilmiş margarin sıvı yağla birlikte yumurtalara eklenir. Süt ve kakao da ilave edilip tekrar çırpılır. Bu karışımdan bir su bardağı ayınır. Un ve kabartma tozu elenip karışıma ilave edilir. Mikserin en düşük ayarıyla çırpılır. 180° de pişirilir. Fırından çıkarılınca ayrılan bir bardak harç istenirse üzerine dökülür.

Not: İstenirse kek ikiye ayrılıp arasına krem şanti sürülebilir.

[ML® Madlen Kek \(görsel\)](#)

