



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADLEN KEK

Emine Beder

4 yumurta
1/2 paket margarin veya tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
2 paket vanilya

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşır köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağ, sütü, vanilyaları, kakaoyu ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Bu karışımın 1 su bardağını ayıralım. Çırpma kabına elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısıllı fırında keki pişirelim. Keki soğutmadan ayırdığımız 1 bardak kakaolu karışımı üzerine gezdirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.
