



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI KEK

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı mahlep
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Derin bir kabin içinde yumurtaları çırpıp içine şekeri ekleyin. Karıştırın, sıvı yağ ve ılık sütü de katıp karıştırın. İçine kuru maya, un, kabartma tozu, vanilyayı ekleyip yumuşak bir kek harcı elde edin. 10 dakika dinlenmeye alın. Kek kalıbının içine aktarın 5 dakika daha dinlendirin. Bu arada eritilmiş tereyağının içine kakaoyu ekleyip karıştırın. Keki fırına vermeden önce kakaolu karışımı üzerine bir çizik halinde dökün. 170 derecedeki fırında 35-40 dakika pişmeye bırakın. Soğutup dilimlere ayırın ve servis yapın.
