



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİKRODALGADA KEK

120 gr un
Yarım paket kabartma tozu
1 tutam tuz
3/4 bardak şeker
Yarım bardak sıvı yağ
Yarım bardak süt
1,5 yemek kaşığı kakao
2 adet yumurta

Bir bardak un (120 gr), 1/2 paket kabartma tozu ve bir tutam tuzu karıştırın.

Başka bir kapta 3/4 bardak şeker (120 gr), 1/2 bardak sıvıyağ, 1/2 bardak süt ve 1,5 yemek kaşığı kakaoyu karıştırın. Bu karışımın 1/2 bardağını ayırın. Kalan karışımın içine teker teker 2 yumurta ekleyin ve üzerine unlu karışımı ekleyin.

Mikrodalga fırına uygun bir kabı hafifçe yağlayın (cam kullanıyorum). Hamuru kaba dökün ve fırının en yüksek derecesinde (benimki 800 Watt) 6 dakika pişirin. Daha önceden ayırdığınız yarım bardak sosu sıcak kekin üzerine dökün. İsterseniz bir 30 saniye daha fırına verebilirsiniz. Ilıkken yanında vanilyalı dondurma ile servis yapın.

