



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİKRODALGADA TARÇINLI-KAKAOLU KEK

Malzeme:

- 2 Paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
- 1 Paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 Bardak(200ml) süt
- 1 Bardak(200ml) sıvı yağ
- 4-5 Yemek Kaşığı(80-90gr) kakao
- 3 yumurta
- 1,5 Bardak un
- 2-3 Yemek Kaşığı(50-60gr) tarçın

Yumurta ve şeker iyice çırpılır. Yağ ilave edilir. Süt eklenir. Şekerli Vanilin ve Kabartma tozu eklenip çırpılır. Kakao ve tarçın katılıp, çırpılır Un ve kabartma tozu karıştırılır. Yağlanan kalıba hamur konulur. Mikrodalga fırında M.High (~500watt) 10 dakikada kek pişirilir. Oda sıcaklığında yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakılıp servis edilir.

---