



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 1 limon suyu
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın

Derin bir kabin içine yumurtaları kırıp çırpın. İçine şekeri ilave ederek 3 dakika şeker eriyinceye dek çırpmaya devam edin. Ardından suyu ve sıvı yağı ekleyin. İstenirse su yerine süt de konulabilir. Unu, tarçını, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip bu haçtan bir su bardağı ayırın. Ayırdığınız karışımın içine kakao ekleyin. İçine yumuşatmak için 2 çorba kaşığı su ya da süt ekleyin. Yağlanmış unlanmış kek kalıbının içine öncelikle beyaz olan kek harcını sonrasında ise kakaolu olan harcı üzerine gezdirin. 160 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan keki ılık hale gelince kabından çıkartın. Tabağa alıp üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.