



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SICAK IKOLATALI KEK

- 125 gr luna margarin
- 2 yumurta
- 2 su bardađı un
- 1.5 su bardađı Őeker
- 1 su bardađı kakao
- 1 su bardađı yođurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Luna margarin eritilir. Yumurta, Őeker, vanilya, yoğurt ,kakao ve erimiŐ yağ sırayla çırpılır. Un ve kabartma tozu da eklenerek çırpılır. Yağlanmış tepsiye elde edilen hamur dökülür. Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında piŐirilir. (abuk piŐen bir kek, bıçak batırılıp piŐtiđi anlaşılır.)Kek piŐtikten sonra üzerine kakao elenir ve toz Őeker serpilir.