



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KAKAOLU KEK

200 Gr Sana Hamurışı
2.5 Su bardağı un
2 adet yumurta
1.5 Su bardağından az süt
1.5 su bardağı toz şeker
1 Dolu yemek kaşığı kakao
2 çay kaşığı kabartma tozu

KEKİN KALIBINI YAĞLAYIN VE UNLAYIP BİR KENARA KOYUN. 2,5 Su bardağı un. tuz. kabartma tozu, 1 kaşık kakao ve vanilyayı karıştırıp eleyin. 200 gram yumuşak margarin. 1,5 su bardağı şekerle karıştırın ve krema haline getirin. 1,5 su bardağından az süt ilave edip karıştırın. Daha sonra kakaolu unu ilave edip karıştırın. Yağlanmış fırın kabına boşaltın. Orta derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin soğuyunca kalıptan çıkartıp dilimleyerek servis edin.