



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART KALIBINDA KEK

2 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 ay bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Muhallebi için:
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 ay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı

Kek için gerekli olan yumurta ve şekerini bir kaba alın ve bir mikser yardımı ile köpürene kadar çırpın.

Sıvı yağ, süt, kakao, kabartma tozu ve unu da ekleyin ve tekrar çırpın.

Tart kalibınızı güzelce yağlayın ve hazırladığınız kek karışımını tart kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

Ardından muhallebi için gerekli olan tüm malzemeleri bir tencereye alın ve karıştırıp, ocağın altını açın ve kaynayana kadar pişirin.

Kek fırından çıktıktan sonra orta kısma muhallebinizi dökün.

Ardından üzerini dilediğiniz gibi soslarla veya meyvelerle süsleyin.

