



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS TAMAM KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Karıştırma kabına şeker konur. Üzerine bir yumurta kırılır. Mikserle çırpılır. Yumurta tamamen parçalanınca ikinci yumurta kırılır, tamamen dağılınca üçüncü yumurta kırılır. Şeker tamamen eriyene dek çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı ve süt eklenir. Bu sefer tahta kaşıkla karıştırılır. Elenmiş un, kakao, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Kaşıkla alttan üste havalandırarak kısa süre karıştırılır. Bolça tereyağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra düz tabağa ters çevrilir.