



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPRAK KEK

- 2 adet yumurta
- 1 büyük çay bardađı pudra řekeri
- 1 su bardađı süt
- 2 orba kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardađı un

nce yuvarlak deliksiz bir kek kalıbı mevcut yumuşak tereyağıyla yağlanır. şeker ve yumurta mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra süt, kalan tereyağı, kakao eklenir. Kısa süre daha çırpılır. Un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Tahta kaşıkla alt-üst edilir. Yağlanmış kalıba dökülür. 165 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.