



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KAKAOLU KEK

Aldığı kadar un
1.5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 paket margarin
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
4 adet yumurta
1 paket vanilya

Bir kaba yumurtaları, şekerini koyun ve şeker eriyene kadar çırpın. Yumurta ve şeker karışımına yoğurt ve yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Hazırladığınız hamurdan yaklaşık bir su bardağı kadar ayırın ve kakaoyu ekleyin. Kalıba önce sade hamuru ve üzerine kakaolu hamuru dökün ve 180 derece fırında pişirin.