



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YER FISTIKLI KAKAOLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı un  
2 yemek kaşığı kakao  
1-1.5 su bardağı yer fıstığı

Öncelikle şeker ile yumurtaları bir kabin içinde iyice çirpin. Çok iyi karıştırmanız kekin püf noktası. Sonra sütü ve yağı koyup bir miktar daha çirpin. Daha sonra unu, kabartma tozunu ve vanilyayı bir kaptaki karışımınıza ekleyin. En son rondodan geçirdiğiniz yer fıstıklarını ve kakaoyu ekleyin ve yine karıştırın. 160 derecede ısınmış fırında içi pişene kadar 30-35 dakika pişirin.

