



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL KABAKLI KAKAOLU KEK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı kabak içi
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Çay Kaşığı portakal kabuğu
- 2 Paket kabartma tozu
- 3 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı şeker

Yumurta ve şekeri çırpın. Kabak içi, margarin ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyip 2 dk kadar karıştırın. Yağlanıp unlanmış kek kalıbına hazırlanan karışımı dökün. Önceden ısıtılmış fırında en az 30 dk kadar pişirin. Fırından çıkarmadan pişip pişmediğini kürdanla kontrol edin.