



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KAKAOLU KEK



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı + 1 kahve fincanı toz Őeker
- 1 Su bardađı yođurt
- 3/4 Su bardağı sıvıyağ
- 2 - 3 KaŐık kakao
- 2 Su bardađı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Yumurta ve Őeker beyaz renk alana kadar mikserle çırpılır.
- # zerine yağ, yoğurt eklenip biraz daha çırpılır.
- # En son kuru malzemeler olan un, kabartma tozu, vanilya konur, karıŐtırılır.
- # Pürüzsüz bir karıŐım elde edildikten sonra 2 - 3 kaŐık kakao konur, kakaonun homojen olarak dağılması sağlanır.
- # KarıŐım yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökülür.
- # Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, 45 dakika piŐirilir.
- # PiŐme süresi dolduktan sonra 10 dakika dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir, servis yapılır.

**Not:** Kakao keke eklenirken, tıpkı unda olduğu gibi elenmesi gerekir.