



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

## KAKAOLU KEK



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı + 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 Su bardağı yoğurt
- 3/4 Su bardağı sıvıyağ
- 2 - 3 Kaşık kakao
- 2 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Yumurta ve şeker beyaz renk alana kadar mikserle çırpılır.
- # Üzerine yağ, yoğurt eklenip biraz daha çırpılır.
- # En son kuru malzemeler olan un, kabartma tozu, vanilya konur, karıştırılır.
- # Pürüzsüz bir karışım elde edildikten sonra 2 - 3 kaşık kakao konur, kakaonun homojen olarak dağılması sağlanır.
- # Karışım yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökülür.
- # Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, 45 dakika pişirilir.
- # Pişme süresi dolduktan sonra 10 dakika dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir, servis yapılır.

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