


Çikolatalı Kek Tarifi

35-40 dakika 

180 C 

6-8 kişilik 

MALZEMELER

3 adet yumurta

100 gram toz şeker

200 ml süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

25 gram çikolata (kakao)

200 gram un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya



1



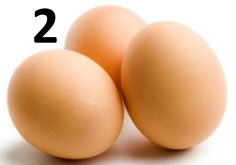
7



4



5



2



3



8




6

Yağ	Şeker	Un	Çikolata	Süt	Yumurta	Kabartma tozu	Vanilya
?	?	?	?	?	?	?	?

1. Bir
2. İki
3. Üç
4. Dört
5. Beş
6. Altı
7. Yedi
8. Sekiz
9. Dokuz
10. On

Çikolatalı Kek Tarifi

35-40 dakika 

180 C 

6-8 kişilik 

MALZEMELER

3 adet yumurta

100 gram toz şeker

200 ml süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

25 gram çikolata (kakao)

200 gram un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya



Yağ	Şeker	Un	Çikolata	Süt	Yumurta	Kabartma tozu	Vanilya
4	6	1	5	3	2	7	8

1. Bir
2. İki
3. Üç
4. Dört
5. Beş
6. Altı
7. Yedi
8. Sekiz
9. Dokuz
10. On

Malzemeler

3 adet yumurta

200 gram toz şeker

1/2 su bardağı sıvı

25 gram çikolata (kakao)

200 gram un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Çikolatalı Kek Tarifi Yapılışı

1. Yumurta ve şekerini köpük olana kadar çırpın.
2. Üzerine sıvı yağ, süt ve kakaoyu ekleyip karıştırın.
3. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı koyup karıştırın.
4. Hamurunuzu tereyağı ile yağlanmış kek kalıbına dökün.
- 5 Önceden ısıttığımız 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

