



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MOZAİK KEK

- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağından bir parmak eksik sıvıyağ
- 1 su bardağından bir parmak ılık su
- 1 su bardağı nişasta
- 2 su bardağı un
- 2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 tatlı kaşığı kakao

Mikser kabına yumurtaları kırılım, üzerine toz şekerini döküp mikserle iyice çırpalım. Daha sonra su ve sıvıyağı ekleyelim, mikserin düşük ayarında çırpmaya devam edelim. Nişastayı, kabartma tozlarını, vanilyayı ve bir buçuk bardaktan biraz fazla unu eleyerek hamura ekleyelim. Çırpmaya devam edelim. Şimdi hamurun yarısını başka bir kaba dökelim. Kalan hamura artan yarım bardaktan az unu ilave edip çırpmaya devam edelim. Öteki hamura kakaoyu ekleyelim çırpalım. Baton kek kalıbının kenarlarını yağlayalım. İçine yağlı kağıt yerleştirelim. Her iki hamurumuzdan karışık olacak şekilde kalıba dökelim ve kekimizi önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirelim. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapalım.

