



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı fındık tozu
1 vanilya
1,5 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Yumurtaları tek tek mikser kabına kırıp üzerine toz şekeri döküyoruz ve mikserle şeker eriyene kadar çırpıyoruz. Daha sonra kakao dışındaki malzemeleri ekleyip tekrar çırpıyoruz. Hamuru ikiye bölüyoruz ve yarısına kakao ekleyip biraz daha çırpıyoruz. Kek kalıbını yağıyoruz ve galeta unu serpiyoruz. Kalıbımıza önce sade hamurumuzun yarısını sonra kakaolu hamuru daha sonra kalan sade hamuru döküp önceden ısınmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirip servis yapıyoruz.

