



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ZEBRA KEK

1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
2/3 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (25g)
1 Su Bardağı Toz Şeker (170g)
10 Yemek Kaşığı Tereyağı (180g)
3 Adet Yumurta

Fırınınızı önceden 180 °C ayarlayıp ısıtın. Kek kalibnızı yağlayarak hazırlayın.

Toz şeker ve tereyağını bir çırpma kabına aktarın. Mikser yardımı ile yüksek devirde 2 -3 dakika karışana kadar çırpın. Yumurtaları ekleyerek çırpmaya devam edin.

Karışım kabarık köpüklenince Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin, spatula ile karıştırın.

Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu başka bir kaba eleyerek aktarın ve harmanlayın.

Kuru karışımı, yumurtalı karışıma ilave edip, spatula ile karıştırarak birbirine yedin.

Hazırladığınız kek hamurunu 2 kaba ayırıp, birine Pakmaya Kakao ilave ederek spatula ile kakao iyice karışana kadar karıştırın.

Kek kalıbına sırayla sade ve kakaolu kek hamurunu boşaltın. Bir tahta kaşığın sapı ile hafifçe karıştırın.

Önceden 180 °C ısıtılmış fırında, 35-40 dakika pişirip, fırın ızgara telinde soğutun.

Soğuk veya ılık servis edin.

