



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALGALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1,5 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kakao
Yarım çay bardağı süt

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yağ ve yoğurt eklenir, karıştırılır. Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Karışımın yarısı başka bir kaba aktarılır. Üzerine kakao ve süt eklenir, karıştırılır. Uzun kek kalıbı yağlanır. 1 çorba kaşığı kakaolu karışım konur, yanına sade karışım bırakılır. İkinci katta kaydırarak kakaolunun üzerine sade, sadenin üzerine kakolu karışım bırakılır. Harç bitene kadar işlem tekrarlanır. En bir çatalla sadece bir kere kekin ortasından uzunlamasına geçilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirilir.