



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALGALI YARIK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un

Yumurtalar bir çanağa kırılır, şeker eklenir, mikser marifetiyle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, yumuşak margarin eklenir. Biraz daha çırpılır. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Uzun kek kalıbı yağlanır, kek harcının yarısı dökülür. Kalan kısma kakao ilave edilir, mikserle kısa süre çırpılır. Kalıpta bulunan hamurun üzerine bırakılır. Kaşıkla alt-üst ederek dalga yapılır. 175 derece fırına verilir. Yarım saat pişirilir. Fırından almadan bıçakla uzunlamasına yanılır. Tekrar fırına verilir. 20 dakika daha pişirilir. Fırından çıktıktan sonra servis tabağına yerleştirilir.