



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EBRULİ KEK

4 ADET YUMURTA
2 BARDAK ŞEKER
1 BARDAK SÜT
1 BARDAK SIVI YAĞ
YARIM PAKET SANA
2 KAŞIK KAKAO
2 PAKET KABARTMA TOZU
2-3 BARDAK KIVAMINA GÖRE UN

MALZEMELRİ KARIŞTIRIP KEK HAMURUNU HAZIRLAYIN. HAMURU İKİYE BÖLÜP YARISI KAKOLU OLARAK HAZIRLAYIN. YAĞLADIĞINIZ TEPŞİYİ ORTAYA KOYUN. YUVARLAK TEPŞİ DAHA GÜZEL OLUYOR. BİR KEPÇE SADE HAMURDAN ALIP TEPŞİNİN ORTASINA DÖKÜN. SONRA BİR KEPÇE KAKAOLU HAMURDAN AYNI ŞEKİLDE TAM ORTAYA DÖKÜN. TAM ORTAYA DÖKMEK ŞARTIYLA SIRAYLA BİTENE KADAR BİRER KEPÇE DÖKÜN. BİTTİKTEN SONRA KAŞIĞIN SAPIYLA TEPŞİNİN ORTASINDAN DIŞINA DOĞRU VE DIŞINDAN ORTASINA DOĞRU ÇİZGİLER ATIN. EBRU ŞEKLİ OLUYOR. SONRA FIRINA ATIN.