



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 RENKLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağından biraz fazla toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 3 tatlı kaşığı kakao
- 1 paket vanilya

Şeker ve yumurtalar beyazlaşıp kabarıncaya kadar güzelce çırpılır.

Süt ve yağ ilave edilir, un, kabartma tozu ve vanilya eklenerek iyice karıştırılır.

Karışımın bir kase alınır kakao ile karıştırılır.

Yağlanmış kalıba biraz un serpilir.

Kek hamurunun beyzının yarısı kalıba dökülür, ortasına kakaolu hamur, tekrar beyaz hamur ve kakaolu hamur kalıba dökülür.

180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar (ortalama 45-50 dakika) pişirilir.

Soğuduktan sonra ters çevrilir, dilimlenerek servis yapılır.

