



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKİ RENKLİ KEK

<https://www.yenisafak.com>

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağına yakın süt veya yoğurt
- 1 paket kabartma tozu (10 gr)
- 1 paket vanilya (5 gr)
- 1 su bardağı toz şeker ya da 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 2 su bardağı elenmiş un
- 1 yemek kaşığı kakao

Bir kaba yumurtaları ve şekerini koyup iyice çırpalım. Üzerine sıvı yağı ve sütü ilave edip çırpalım. Sonra kabartma tozunu, vanilyayı ve unu ilave edip karıştıralım. Hamurun bir kısmı biraz daha fazla olacak şekilde iki ayrı kaba ayıralım. Az olan hamurun içine kakaoyu ilave edip karıştıralım. Yağlanmış kek kalıbına önce kakaolu hamuru döküp eşit şekilde yayalım. Kakaolu hamurun üzerine sade hamuru döküp dikkatlice eşit şekilde yayalım. Önceden ısıtılmış 170° fırında kürdan temiz çıkana kadar pişirelim. Soğuyan keki servis tabağına ters çevirelim. Keki dilimleyip servis yapın.

