



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKİ RENKLİ KEK

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı kakao
- 3 su bardağı un
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Derin bir kaptaki yumurtaları şekerle 5 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ ve su ilave edip çırpmaya devam edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu harmanlayıp diğer karışıma ekleyin. Boza kıvamında bir karışım olduğunda ikiye bölün. Birine kakao ve portakal kabuğu rendesi ekleyin. Kek kalıbını yağlayıp unlayın, bu iki renk karışımı sırasıyla dökün. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirip çıkartın. İlininca kalıptan çıkartın ve dilimleyip misafirlerinize ikram edin.