



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 100 gram bitter çikolata
- 1 çay bardağı süt ya da su
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 1,5 su bardağı un
- Yarım çay bardağı pekmez
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 limon suyu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı kıyılmış fındık

Yumurtaların içine şekerini ilave edip beyazlaşana dek çırpın. Üzerine sütü, yağı ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin. Pekmezi, rendelenmiş çikolatayı, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip son olarak unu ekleyin. Bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına dökün. 170 derecede 15-17 dakika pişirin. Üzeri yumuşak olsun diye az pişiriyoruz. Fırından çıkan kekin üzerine limon, kıyılmış fındık ve vanilya ile çirpılmış yoğurdu gezdirin.
