



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İKİ RENKLİ KEK

### Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1.5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yağ, şeker, yumurta ve yoğurdu iyice çarpın. Üzerine un, vanilya ve kabartma tozunu eteyin. iyice karıştırarak kek hamurunuzu hazırlayın. Ayn bir kaba 2 yemek kaşığı hazırladığınız hamurdan alın. Bu hamuru kakao ile iyice karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına sade hamurun yansını boşaltın, araya kakaolu hamuru dökün. Kalan sade hamuru üste boşaltın. Hamuru önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

[ML® Marmelatlı Kek için tıklayın](#)