



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİLİ KEK

Malzeme

- 175 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı yoğurt
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 adet havuç
- ½ su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Hazırlanışı

1. Cevizleri ayıklayıp, iri çekin.
2. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
3. Derin bir kâsenin içine; oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, pudra şekerini ve oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağın koyup bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpın.
4. Şeker yumurtaların ve yumuşamış Sana yağının içinde eridikten sonra içine yoğurdu ekleyip çırpıma devam edin.
5. Kek harcına bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
6. Harcı göz kararı 2 ye bölün, harcın yarısını kâseye alıp, kalan harcın içine kakaoyu ve tarçını bir süzgeç yardımıyla eleyerek karıştırın.
7. Diğer harcın içine iri çekilmiş cevizi ve rendelenmiş havucu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın.
8. Sırasıyla Beyaz Kek harcını ve siyak kek harcını, Sana margarin ile yağladığınız ortası boş halka kek kalıbına yerleştirin . (kek harçları aşağı yukarı bir kepçe alacak şekilde kalıba yerleştirilir)
9. İkilili keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip, keki kalıbında 15 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis edin.