



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE KAKAOLU ZEBRA KEK

4 yumurta
1,5 su bardağı (180 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
Yarım su bardağı (100 ml) süt
Yarım su bardağı (100 ml) su
3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 su bardağı ıspanak püresi (haşlanıp suyu süzildükten sonra rondodan geçirin)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 su bardağı (200 g) un

Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserle köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın. Sıvı yağı, sütü ve suyu ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Ayrı bir kapta elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın. Yumurtalı karışıma unlu karışımı ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin. Hamuru üçe ayırın. Birine ıspanak püresini, diğerine de Pakmaya Kakao ile 2 yemek kaşığı suyu ekleyin. Yağlanmış kek kalıbına dönüşümlü ve kontrollü olarak üç hamuru zebra deseni olacak şekilde aktarın. Kek hamurunu önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 45 dakika pirin.

