



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEBRA KEK

3 yumurta
1 buçuk su bardağı şeker
1 su bardağı süt
Aldığı kadar un
Yarım su bardağından az fazla sıvı yağ
Kabartma tozu
Vanilya
2 yemek kaşığı kakao

Yumurta ve şekerini iyice çırpın.

Daha sonra sıvıları ekleyin ve çırpıma devam edin.

Sonra unu ve vanilyayı ekleyin ve en son kabartma tozunu ekleyip biraz daha karıştırın.

Karışımı 2'ye bölün yarısına kakao ekleyin.

Tepsiyi yağlayın ve tepsinin ortasına bir kepçe kakaolu karışımdan daha sonra bir kepçe onun üzerine sade kek karışımından dökün.

Sırayla karışımınız bitene dek devam edin. Kendi kendine tepsinin yanlarına yayılacaklardır.

En son kürdan yardımıyla ortadan aşağı doğru çizim, bittikten sonra aralara aşağıdan yukarı çizim, şonuc zebra şekli.

Fırına atın ve piştikten sonra servis yapın.

