



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MARBLE KEK

250 Gr Sana Hamurışı  
2 gr karbonat  
400 gr un  
60 gr süt  
5 Adet yumurta  
350 gr şeker  
1 Paket vanilya  
25 gr kakao  
1 Paket kabartma tozu  
1 Kahve Fincanı sıvı yağ  
1 Tutam tuz

Sana hamur işi yağı eritin, ılıması için kenarda bekletin. Oda sıcaklığındaki yumurtaları çırpıp şekerini ekleyin ve iyice çırpın. Daha sonra sütü, sana klasik yağın ve sıvı yağı da bu karışıma ekleyerek çırpın. Yumurta ve şeker çırpılırken şekerin çözülmesi yeterlidir. Kabartılmasına gerek yoktur. Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu, karbonat, tuzu ve vanilyayı eleyerek birleştirin. Hazırladığınız kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyerek karıştırın. Oluşan hamurun yarısını yağladığınız kek kalıbına dökün. Hamurun kalan kısmını kakao ekleyerek karıştırın. Bu kakaolu hamuru da kaşık yardımı ile üç parçada kalıbın içine yerleştirin ve spatula yardımıyla kakaolu hamuru beyaz hamurun içine hafifçe karıştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-50 dakika pişirin. Piştikten sonra ılımasını bekleyerek kalıptan çıkarın.