



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERMER KEK

<https://yemek.name>

100 gram tereyağı
1,5 su bardağı şeker
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı su
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Çırpma kabına oda sıcaklığında yumuşamış yağ ve şekeri iyice karıştıncaya kadar 5 dakika çırpın.

Yumurtaları ekleyip, çırpmaya devam edin.

Sütü ilave edin.

Bu arada un, vanilya ve kabartma tozunu eleyip, karışıma ekleyin.

Hamurun yarısını kalıba aktarın.

Kalan yarısına kakao ve suyu katıp, karıştırın.

Kalıba kakaolu hamuru da döküp, bir çatal yardımıyla, dairesel hareketlerle hamuru birbirine karıştırın.

Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

