



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERMER KEK

225 gr Tereyağı /Margarin (oda sıcaklığında)

200 gr Şeker

4 adet Yumurta (L Boy)

1paket Vanilin (Pakmaya)

270 gr Un

1 paket Kabartma Tozu (Pakmaya)

3-4 yemek kaşığı Süt

15 gr / 1 kahve fincanı Kakao

15 gr / 4 tatlı kaşığı Şeker

2 yemek kaşığı Süt

Üzeri için:

Pudraşekeri

Fırını 175°C 'ye ayarlayın.

Tereyağı ve şekeri krema haline gelinceye kadar çırpalım.

Yumurtaları tek tek ilave edelim. Her birini 1-2 dk çırpalım

Ayrı bir kaptaki toz malzemeleri eleyerek karıştıralım (un,kabartmatozu,tuz,vanilya) Yumurtalı karışıma toz malzemeleri ve sütü 3 aşamada ilave edelim. Düşük devirde çok az karıştıralım .

Karışımın 2/3'sini yağladığınız kelepçeli kalıba dökelim.

Kalan karışıma 15 gr kakao,15 gr şeker ve 2 yemek kaşığı sütü ilave ederek karıştıralım.

Kalıptaki beyaz kek karışımın üzerine yayalım.

Çatalı karışım içine daldıralım. Alttan yukarıya doğru daireler çizelim.

Önceden ısıttığımız fırında ~40 dakika pişirelim Çıkarmadan önce kürdan testini mutlaka yapalım.

Ilıyan kekin üzerine Pudraşekeri serpip servis edebiliriz.

