



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERMER KEK

Beyaz hamur:

2 yumurta

3 yumurta sarısı

225 g (1¼ su bardağı) toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

250 g yumuşak margarin

50 g (½ su bardağı) Dr. Oetker Mısır Nişastası

275 g (2,5 su bardağı) elenmiş un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Çikolatalı hamur:

3 yumurta akı

170 g (1 su bardağı) toz şeker

135 g (1,5 su bardağı) öğütülmüş ceviz

80 g çikolata rendesi

2 yumurta ve 3 yumurta sarısını bir çırpma kabına alın, toz şekeri ilave edip iyice çırpın. Üzerine şekerli vanilin, margarin, nişasta, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2 dakika daha çırpın.

3 yumurta akını ayrı bir kaba alın ve 2 dakika çırpın. Toz şekeri azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. En son ceviz ve çikolata rendesini ekleyin ve kaşık ile karıştırın.

26 cm çapındaki kelepçeli kalıbı margarin ile yağlayın. Önce beyaz hamurun 1/3'ünü dökün ve yayın. Üzerine çikolatalı hamurun yarısını yayın. Bunun üzerine kalan beyaz hamurun yarısını yayın. Daha sonra kalan çikolatalı hamurun tamamını yayıp en üste kalan beyaz hamuru yayın. Böylece iki renk hamuru ardaşık olarak yaymış olacaksınız. Kalıbı fırının orta rafına koyun ve pişirin.

Fırından çıkarıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.