



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERMER KEK

<https://www.droetker.com.tr>

2 yumurta
3 yumurta sarısı
2,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet şekerli vanilin
250g margarin
1 ay bardağı buğday nişastası
2,5 su bardağı elenmiş un
1 poşet kabartma tozu

2 yumurta, 3 yumurta sarısı, 2,5 çay bardağı toz şekerini karıştırın. Ayrı bir kaptaki 3 yumurta akını iyice çırpıp 1 su bardağı toz şekerini azar azar ekleyin. Üzerine 1,5 su bardağı dövülmüş ceviz, 80g çikolata rendesi ekleyin. Beyaz hamuru üçe, çikolatalı hamuru ikiye bölün. 26cm çapındaki yağlanmış kek kalıbına bu hamurları yayın. (önce beyaz hamuru sonra çikolatalı sonra beyaz?) 150°C ısıtılmış fırında 60-65 dk pişirin.

