



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERMER KEK

4 yumurta  
2 ay bardağı süt  
1,5 su bardağı Őeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
2 ay bardağı sıvı yağ  
4 orba kaşığı kakao

Yumurta ve Őekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. zerine süt ve sıvı yağı ekleyip ırpımaya devam edin. Kuru malzemelerden kakao hariç içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Beyaz olan bu karışımın bir kısmını yağlanmış kalıba dkn kalanının içine kakao ekleyin ve bunu da beyaz kek harcının üzerine kalıbın içine dkn. Bir atal yardımıyla mermer Őekli verin, 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekeleri servis tabağına aktarıp ikram edin.