



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MOZAİK KEK

150 gram tereyağı  
4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker (200 gram)  
2 su bardağı un (280 gram)  
2/3 su bardağı süt (160 gram)  
2 yemek kaşığı kakao (30 gram)  
1 paket kabartma tozu  
1 fiske tuz

Bir kaba oda sıcaklığında iyice yumuşamış tereyağını koyup mikserle çırpın.

Ardından toz şeker ilave edip 4-5 dakika daha çırpın.

Yumurtaları birer birer ekleyip çırpmaya devam edin.

Sütü ekleyin hafifçe karıştırın.

Un ve kabartma tozunu eleyin. Ardından bir fiske tuz ekleyip kek harcına azar azar döküp mikserle sürekli karıştırın.

Karışımın bir kısmını başka bir kaba dökün. Ardından kakao eleyip karıştırın.

Baton kek kalıbına yerleştirin. (Kalibınıza yağlı kağıt serin veya yağlayın)

Kek harcını bir sıra kakaolu, bir sıra sade olacak şekilde kalıba dökün. Ya da dilediğiniz gibi dönebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

