



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK KEK

150 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kakaolu kısım için;
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı süt

Oda ısındaki tereyağı ve şekeri mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın, ardından içerisine sırayla yumurta ekleyip her eklemede mikserle güzelce çırpın.

Daha sonra süt, elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin kek harcının yarısını başka kaba alıp, içerisine kakao ve süt ekleyip çırpın.

Ardından baton kek kalıbını güzelce katı yağla yağlayın derseniz biraz un serpin eğer kalıbınıza güvenmiyorsanız riske atmadan yağlı kağıt serin ve sırasıyla kek harçlarını kaşıkla kalıba dökün.

Bir bıçakla alttan yukarı döndürerek karıştırın birkaç defada tezgaha vurun eşit yayılsın hava kabarcıkları çıksın. Saha sonra önceden ısıtılmış 150° fırında üzeri kabarıp kızarana kadar pişirin.

Kürdan testi yapın temiz çıkıyorsa alın ama fırının kapağını ilk 20 dakika açmayın iyice soğuduktan sonra kalıptan çıkarın servis edin

