



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KEK

3 tane yumurta
2 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 tane limon kabuğu rendesi
1 paket kakao
Alabildiğince un
1.5 su bardağı kıyılmış nane

Nane yaprakları ve yoğurdu robotta çekin. (Sadece naneyi çekmek zor olacağından yoğurtla çekin.) Robota şeker ve yumurtaları da koyup onları da bir süre çekin. Kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve unu da ekleyip çırpma teliyle çırpın. Kek hamuru kıvamında olmalı. Bu karışımı ikiye ayırın. Bir yarısına kakao ilave edin. Yuvarlak bir tepsiye margarin sürüp unlayın. Sırasıyla bir kepçe naneli hamur, bir kepçe kakaolu hamurdan tepsiye dökün. Bütün hamur bitene kadar bu işleme devam edin. 180 derecelik fırında kekimizi pişirin.