



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE SİYAH KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 vanilya
1,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
200 gr. çilek

Geniş bir kaptay yağ, şeker yumurta ve yoğurdu çırpın. Üzerine un, kabartma tozu, vanilya dökün. Malzemeleri karıştırarak kek hamurunu hazırlayın. Başka bir kaba kakaoyu döküp üzerine hamurunuzdan iki yemek kaşığı ilave edin ve karıştırın. Kakaolu hamurunuzu hazırlayın. Diğer sade hamurda çilek püresini ilave edin. Yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına ilk önce kakaolu hamuru döküp üzerine çilekli hamurdan ilave edin. 150 derece fırında 45 dakika pişirin.