



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ZEBRA KEK

1 paker kabartma tozu
1 paket vanilya
bir bardak tozseker
2 bardak un
yarım bardak portakal suyu
yarım bardak siviyağ
3 yumurta
2 yemek kaşığ hindistancevizi
Kakao

Keki normal bildigimiz gibi yapıyoruz değisik hiçbirsey yok.Kakaolu ve sade olmak uzere ikiye ayırıyoruz.Yağlayıp unlanan kalibin ortasına bir kepce kakaolu harctan koyuyoruz sonra bir kepce sadeli harctan tam ortasına koyuyoruz ve boyle bitene kadar devam ediyoruz.Doktugumuz harclara hic dokunmuyoruz hep aynı noktadan dokuyoruz o kendiliginden yayilip hare seklini aliyor. 180 derece ısıda pişiriyoruz.

[ML® Portakallı Kek için tıklayın](#)

