



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
2 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
2,5 - 3 su bardağı un
4 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı ceviz

Keki hazırlamak için yumurta ve şekeri yaklaşık 5 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı, karbonatı ekleyip fazla karıştırmadan bu harcı ikiye bölün. Bir tanesine kakao ekleyip koyu renk yapın. Gerekirse biraz daha süt koyun, kakao koyu kıvam verebilir. Kalıpların içlerine kepçeyle bir beyaz, bir kakaolu olarak dökün ama beyaz harcın tam ortasına kakaolunun ortasına beyaz şeklinde dökün. O zaten yayılıyor tepsiye ve 175 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 15.08.2022