



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA KEK

<https://migros.com.tr>

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı kakao

1. Yumurta ile şekeri beyazlayana kadar çırpın.
2. Daha sonra süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek bildiğimiz kek hamurunu oluşturun.
3. Hazırladığınız hamuru iki eşit parçaya bölün ve ayırdığınız hamurlardan birine kakaoyu ekleyin.
4. Yaklaşık 22-23cm çapındaki yağlanmış yuvarlak tepsinin tam ortasına hamurlardan sırayla 3 er yemek kaşığını dökün(yani 3 yemek kaşığı kakaolu, 3 yemek kaşığı vanilyalı).
5. Bu işlemi yaparken ara vermeyin. Daha önceden ısıtılmış fırında 160 derecede keki pişirin.

