



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEBRA KEK

Arzu Batur

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet kabartma tozu
- 1 adet vanilya
- 1 paket kakao

Derin bir kaba şeker ve yumurta konulup mikserle köpük olana kadar çırpalım. Zeytinyağı, yoğurt konulup iyice mikserle çırpmaya devam edelim. Unu ilave edip kıvamına gelene kadar çırpalım. Kabartma ve vanilya son olarak ilave edelim. Tahta kaşıkla alttan üste gelecek şekilde çırpalım. Kabin içindeki kek hamurun yarısını başka bir kaba aktaralım. Diğer yarısına kakao ilave edip iyice karıştıralım. Kek kalıbını yağlayalım. Eğer kaptan keki çıkartacaksak tereyağı kullanmanızı öneririm. 1 yemek kaşığı beyaz, 1 yemek kaşığı da üstüne kakao olacak şekilde kek hamurunu sırasıyla koyalım. En son olarak kekin kabarması için kek kalıbını hafifçe tezgaha vuralım. 180 derecede 15 dk. ısınmış fırına 35 dk. kadar pişirelim. Fırın ayarları ve ısısı fırın özelliklerine göre değişebilir. Kek soğuduğunda dilimleyerek servis yapalım.

