



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEBRA KEK

Yasemin Aydın

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

Yumurta ile şekeri beyazlayana kadar çırpın. Daha sonra süt, sıvı yağ, un kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek bildiğimiz kek hamurunu oluşturun. Hazırladığınız hamuru iki eşit parçaya bölün ve ayırdığınız hamurlardan birine kakaoyu ekleyin. Yaklaşık 22-23 cm çapındaki yağlanmış yuvarlak tepsinin tam ortasına hamurlardan sırayla 3'er yemek kaşığı dökün (yani 3 yemek kaşığı kakaolu 3 yemek kaşığı vanilyalı). Bu işlemi yaparken ara vermeyin. Daha önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 40 dakika keki pişirin. Dilimlendiğinde çok güzel bir görüntü ortaya çıkıyor.

