



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEBRA KEK

Aynur Akdemir

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz fındık
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
80 gr bitter çikolata
1 adet limononun rendesi
2,5 su bardağı un (aldığı kadar)

Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Mikserle iyice köpürene kadar çırpıyoruz. Sıvı yağı ve sütü döküyoruz. Çırpma teliyle karıştırıyoruz. Toz fındığı, vanilyayı, kabartma tozunu döküyoruz ve çırpıyoruz. Kek karışımının yarısını ayrı bir karıştırma kabına döküyoruz. Bir kaba kakaoyu döküyoruz, çikolatayı benmari usulü eritiyoruz. Diğer karıştırma kabına limon rendesini katıyoruz. Çikolatalı karışıma 3 çorba kaşığı tepeleme un koyuyoruz. Beyaz karışıma da 4 çorba kaşığı tepeleme un koyuyoruz. Çikolata harcımızı koyulaştırdığı için biraz da ılık süt döküyoruz. İkisini de ayrı ayrı karıştırıyoruz. Yuvarlak kek kalıbını yağıyoruz. Bir kepçe beyaz kek harcından, bir kepçe de kakaolu kek harcından döküyoruz. Her bir kepçeyi diğer rengin tam ortasına döküyoruz. Döktükçe halkalar yayılıyor. Harç bitene kadar devam ediyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişiriyoruz sonra dereceyi 160'a düşürüyoruz ve 20 dakika daha pişiriyoruz.

