



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 su bardağı portakal suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 orba kaşığı kakao
2 su bardağı un
Yarım su bardağı kakaolu puding (hazır toz halinde)
Yarım paket kabartma tozu

Yumurtaları şekerle birlikte mikser yardımıyla iki misli kabarana dek çırpın. Portakal suyu ve zeytinyağını ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Elenmiş un ile kabartma tozunu da ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırıp bu karışımı ikiye ayırın. Kakaoyu ayırmış olduğunuz karışımlardan birine ilave edin. Spatula yardımı ile kakaoyu iyice yedin. Hamurları, yağlanmış tek porsiyonluk kek kalıplarına eşit ölçüde paylaşırın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

