



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEBRA KEK

2 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı  
6 yumurta  
2 su bardağı (350 g) toz şeker  
2,5 çay bardağı (250 ml) süt  
3 çay bardağı (300 ml) sıvı yağ  
4 su bardağı (400 g) buğday unu  
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao

Sütün yarım çay bardağı kadarını daha sonra kakaolu keki yapmak için ayırın.

ek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine kalan 2 çay bardağı sütü ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harçlarını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Hamuru ikiye ayırın. Yarisına Pakmaya Kakao ilave edip spatula ile karıştırın.

Her iki hamuru yağlanmış ve unlanmış büyük boy yuvarlak bir fırın tepsisine dönüşümlü olarak dökün. Bunun için her iki hamuru uzun kaplara paylaşın.

Önce, hamur çeşitlerinden birini tepsinin ortasına, en fazla küçük mandalina çapında dökün, diğer hamuru da üzerine dikkatlice dağıtmadan dökün.

Bu şekilde malzeme bitene kadar her iki hamur birbirine karışmayacak şekilde aktarın.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Keki fırından alın, soğumaya bırakın.

