



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA KEK

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

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

Derin bir kabın içerisinde yumurta ve şekeri kabarıp beyazlaşana kadar çırpın. Karışıma süt ile sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek karışıma ilave edin ve harcı iki eşit parçaya böldükten sonra karışımlardan birine kakao ile 1,5 su bardağı unu ekleyin. Diğer karışıma ise kalan unu eleyerek ilave edin ve iki harcı da pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Cuisinier'ın açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Kek" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesini yağlayarak sade olan kek harcından bir yemek kaşığı alarak pişirme haznesinin tam ortasına dökün. Ardından aynı işlemi kakaolu kek harcıyla devam ettirin.

Bir sade, bir kakaolu olarak elinizde harç bitene kadar devam edin. Bu işlem bittikten sonra pişirme haznesini cihaza yerleştirin ve kapağı kapalı olarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

