



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya özütü veya vanilya şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı kakao

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve kek kalıbını yağlayın veya yağlı kağıt serin.

Yumurta ve toz şeker derin bir kasede krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Sıvı yağı ve sütü ekleyip karıştırın.

Un ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Hamurunuzu ikiye bölmek için bir kaba alın.

Bir kaba vanilya özütünü ekleyin ve karıştırın. Diğer kaba kakaoyu ekleyin ve karıştırın.

Kek kalıbına sırasıyla vanilyalı ve kakaolu hamurdan dökün. Her birinden birer yemek kaşığı kadar alarak ortalarına dökün ve üzerine bu şekilde devam edin. Bu işlemle zebra deseni oluşur.

Kalıba döktükten sonra üzerini düzeltmek için hafifçe sallayın.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Keki pişip pişmediğini kürdan testi yaparak kontrol edebilirsiniz.

Fırından çıkan keki ılıdıktan sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

