



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEBRA PASTA

- 3 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 250 gr margarin
- 2 su bardağı un
- 3,5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 paket çikolata sosu
- 1 yemek kaşığı fındık (dövülmüş)

Yumurta ile şekeri iyice köpürterek çırpın. Sonra karışıma vanilyayı, eritilmiş yağı ve sütü sadece 1,5 su bardağını da ilave ederek çırpma işlemine devam edin.

Yukarıda elde ettiğiniz sosa 1,5 su bardağı bir kenara ayırın, daha sonra kullanacağımız için bu adımı kesinlikle atlamamaya dikkat edin.

Kalan karışıma kabartma tozu ve elenmiş 2 su bardağı ununuzu da ekleyerek karıştırın. Ortaya çıkan harcı iki eşit parçaya bölün. Eşit parçalara ayırdığınız harçlardan birisine 2 kaşık unu diğerine de 2 kaşık kakaoyu ekleyin.

Bu hamurları kek kalıbına 30'ar cm olacak şekilde yaklaşık 2 kaşık 2 kaşık sırayla koyun.

Önceden 180-200 derece arasında ısıttığınız fırınıza kek kalıbınızı koyarak kek içini çekene dek pişirin.

Piştikten sonra fırından aldığınız kekin üstünü kürdanla 8-10 yerinden delerek üzerine önceden ayırdığımız sosu eşit bir şekilde dökün ve keki ılımaya bırakın.

Ilıklaşmış kekinizin üzerine kalan sütle hazırladığımız çikolata sosunu güzelce yedirin. Hindistancevizi ve fındığı da üzerine ufalayarak servis edebilirsiniz.