



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PORTAKALLI ZEBRA KEK



3 Adet yumurta  
1,5 Su bardağı toz şeker  
1 Adet portakal kabuğu rendesi  
1 Çay bardağı portakal suyu  
1 Çay bardağı ayçiçek yağı  
1 Paket kabartma tozu  
2 Su bardağı un  
2 Çorba kaşığı kakao

- # Çukur bir kaba yumurta, toz şeker ve ince rendelenmiş portakal kabuğu rendesi konur. Toz şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine portakal suyu, ayçiçek yağı katılır, kısa süre karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozu eklenir, biraz daha karıştırılır.
- # Kek karışımının yarısından biraz daha fazlası başka bir kaba aktarılır. Kalan kısma kakao eklenir, karıştırılır.
- # Yuvarlak, ortası deliksiz kek kalıbı yağlanır. Tam ortasına bir dolu çorba kaşığı beyaz kek harcından konur, hemen üzerine bir dolu çorba kaşığı kakaolu kek harcından konur.
- # Kakaolu kek harcının tam üzerine de beyaz kek harcı konur. 2 renk keke harcı bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Kek harçlarının kendi doğal yayılmaları sağlanır.
- # Kek önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Kabarıp kızarana kadar pişirilir. (40 – 45 dakika)
- # Fırından çıkan kek tam soğuduktan sonra kek boyuna dört parmak kalınlığında kesilir, bir parmak eninde dilimlenir, servise sunulur.

**Not:** Değişik toz içecekler kullanarak farklı renklerde zebra kek hazırlanabilir.