



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

SİYAH BEYAZ KEK



- 4 Yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Su bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı ayçiçek yağı
- 2,5 Su bardağı un
- 2 Paket kabartma tozu
- 2 Paket vanilya
- 3 – 4 Kaşık kakao
- 1 Çay bardağı damla çikolata

- # Yumurta ve şeker mikserle 7-8 dakika çırpılır.
- # Üzerine yoğurt, sıvı yağ eklenir biraz karıştırılır.
- # Un, vanilya, kabartma tozu da eklendikten sonra kek harcının yarısı yağlanmış küçük bir kare tepsiye dökülür.
- # Kalan kısma kakao ve damla çikolata eklenir.
- # Düzleştirilmiş açık renkli harcın üzerine koyu renkli harç dökülür.
- # 175 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Yarım saat dinlendirildikten sonra kareler halinde dilimlenir.

Not: Damla çikolata mevcut değilse, kırılmış çikolata da kullanılabilir.