



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## IZGILI KEK



- 1 ŐiŐe maden suyu
- 4 Adet yumurta
- 3/4 Su bardağı sıvıyağ
- 1,5 Su bardađı toz Őeker
- 2,5 Su bardađı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1,5 çorba kaŐıđı kakao

- # Őeker ve yumurta beyaz bir renk alana kadar iyice çırpılır.
- # zerine önce sıvı malzemeler olan sıvıyağ ve maden suyu konur, karıŐtırılır.
- # zerine un, kabartma tozu, vanilya konur, pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıŐtırılır.
- # KarıŐımın 1/3 baŐka bir kaba alınır ve kakao eklenir, karıŐtırılır.
- # Yağlanmış, ortası delik olmayan bir kek kalıbına ya da küçük bir tepsiye 2 yemek kaŐıđı beyaz harçtan 1 çorba kaŐıđı kakaolu harçtan üst üste gelecek Őekilde konur.
- # Tüm harç bu Őekilde kullanıldıktan sonra 180 derece fırında 1 saat piŐirilir.

**Not:** Bu kekin özelliği dilimlendiğinde kesinin çizgili olmasıdır.