



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## كعك مخطط Çizgili Kek



١ زجاجة مياه معدنية  
٤ عدد بيض  
ثلاثة أرباع كوب ماء  
٥١١ كوب ماء سكر  
٥١٢ كوب ماء طحير  
١ علبة غبار كبريتة  
١ علبة فانيليا  
٥١١ ملعقة حساء كا

- # يجلد البيض والسكر جيدا مع الخلاط حتى تصبح لون أبيض
- # أولا يضع عليها مواد سائلة المكون من زيت سائل ومياه المعدنية يخلط
- # يوضع عليها الطحين ا غبار كبريتة ا فانيليا حتى تحصل كوام جيد
- # يؤخذ ثلث الخلط في وعاء اخر و يضاف الكاكاو يخلط
- # يوضع ٢ ملعقة اكل هرج ابيض و١ ملعقة حساء من هرج كاكاو فوق بعضها على مزيت تبسي صغير أو في وعاء كعك متوسط
- # بعد استخدام كل الهرج في هذا الشكل يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة ١ ساعة

ملاحظة: من ميزات هذا الكعك عند تجزيته يكون خطوطي