



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

PORTAKALLI ZEBRA KEK



3 Adet yumurta
1,5 Su bardađı toz Őeker
1 Adet portakal kabuđu rendesi
1 ay bardađı portakal suyu
1 ay bardağı ayıek yağı
1 Paket kabartma tozu
2 Su bardađı un
2 orba kaŖıđı kakao

- # Çukur bir kaba yumurta, toz Őeker ve ince rendelenmiŖ portakal kabuğu rendesi konur. Toz Őeker eriyene kadar çırpılır.
- # zerine portakal suyu, ayıek yağı katılır, kısa süre karıŖtırdıktan sonra un ve kabartma tozu eklenir, biraz daha karıŖtırılır.
- # Kek karıŖımının yarısından biraz daha fazlası baŖka bir kaba aktarılır. Kalan kısma kakao eklenir, karıŖtırılır.
- # Yuvarlak, ortası deliksiz kek kalıbı yağlanır. Tam ortasına bir dolu çorba kaŖıđı beyaz kek harcından konur, hemen üzerine bir dolu çorba kaŖıđı kakaolu kek harcından konur.
- # Kakaolu kek harcının tam üzerine de beyaz kek harcı konur. 2 renk keke harcı bitene kadar aynı iŖlem tekrarlanır. Kek harçlarının kendi doğal yayılmaları sağlanır.
- # Kek önceden ısıtılmıŖ 180 derece fırına verilir. Kabarıp kızarana kadar piŖirilir. (40 – 45 dakika)
- # Fırından çıkan kek tam soğuduktan sonra kek boyuna dört parmak kalınlığında kesilir, bir parmak eninde dilimlenir, servise sunulur.

Not: DeđiŖik toz içecekler kullanarak farklı renklerde zebra kek hazırlanabilir.