

Zebra Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1,5 su bardagi seker
1 su bardagi sut
1 su bardagi sivi yag
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
2 yemek kasigi kakao+3 yemek kasigi sut
2,5 su bardagi un

Yapilisi

Yumurta ve sekeri bir kaba alip yumurtalar kopurune kadar cirpin.

Ardindan sut,sivi yag ve vanilyayi ekleyip karistirin.Un ve kabartma tozunu eleyip bu karisima ilave edin.Karistirmaya devam edin.Hazirladigimiz bu hamuru ikiye bolun.Birisine 2 kasik kakao ve 3 corba kasigi sutu ekleyip karistirin.Hamurlar hazirlandiktan sonra yagli kagit serilmis tepsinin tam ortasina 2,5 kasik sade hamurdan koyun.Sade hamurun tam ortasina 2,5 kasik kakaolu hamur koyuyoruz.Hamurlar bitene kadar bu islemi uygulamaya devam edin.

Sekli duzeltmek icin sakın kasikla duzeltme yapmayin sekiller kendiliginden olusacaktır.

Onceden isitilmis 170 dereceli firinda keki pisirin.Afiyet olsun