

## Zebra Kek

### Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 1 su bardagi toz seker (200 gr)
- 1 su bardagindan biraz az siviyağ (150 ml)
- 1,5 su bardagi un (300 gr)
- 1/3 su bardagi su (100 ml)
- 2 corba kasigi kakao ve 2 yemek kasigi su
- 1 paket vanilya veya 6-7 damla vanilya aromasi

### Yapilisi

Yumurtalari, seker ve vanilya ile rengi iyice acilip, krema haline gelene kadar cirpin. Yagi, suyu ve vanilya'yi (yada aromayi) ekleyin. Homojen bir karisim olana kadar karistirin.

Kabartma tozunu una karistirin. Unu yavas yavas yumurtali karisima yedin.

Hamuru esit olarak ikiye bolup, diger yarisina kakao ve 2 yemek kasigi suyu ilave edip karistirin. kek hamurunun akici bir kivamda olmasi gerekiyor.

Kalibin tam ortasina 3 kasik kadar beyaz hamurdan dokun ve beyaz hamurun tam ortasina yine 3 kasik kadar kakaolu hamurdan koyun, hamur kendiliginden yayiliyor, uzerini duzeltmek icin ugrasmayin.

Tum malzeme bitene kadar bu sekilde devam edin sonra bir kurdan yardimi ile uzerine ortasindan kenarlara dogru hafif bir cizgi cizerek sekil verin.

Onceden isitilmis firinda yaklasik 40-50 dakika pisirin. Oldukca estetik bir kek cikiyor ortaya.