



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

KAHVELİ KEK



- 2 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Tatlı kaşığı granül kahve
- 1,5 Çay bardağı süt
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Paket sütsüz çikolata (80 gr.)
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 2,5 Su bardağı un

- # İlk işlem olarak süt ve granül kahve karıştırılır, bir kenara bırakılır.
- # Çukur bir kaptaki toz şeker ve yumurta, toz şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine sıvıyağ ve sütlü kahve karışımı eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Daha sonra elenmiş un, kakao ve kabartma tozu katılır, biraz daha karıştırılır.
- # En son kırılmış çikolata ya da damla çikolata ilave edilir, kaşıkla karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış, uzun kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, yaklaşık 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkıp, soğuyunca kalıptan çıkarılır, servis yapılır.

Not: Kekin renginin koyu olması için fazla miktarda kakao atılırsa, tadı acı olur.