



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ZENCEFİLLİ KEK

- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Su bardağı Sıvı Yağ
- 1 Su bardağı Süt
- 1.5 Su bardağı Toz Şeker
- 1 Çay kaşığı Toz Zencefil
- 2.5 Su bardağı Un
- 4 Adet Yumurta
- Sosu İçin:
- 125 Gr Bitter Çikolata
- 1 Çorba Kaşığı Kakao
- 1.5 Su bardağı Süt
- 2 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 1 Tatlı kaşığı Türk Kahvesi

Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Üzerine şekeri döküp mikserle köpürtüyoruz. Sütü, sıvı yağı, kakaoyu koyup bir tur daha karıştırıyoruz. Unu, zencefili, kabartma tozunu ilave edip, mikserle karıştırıp yağlanmış fırın kabına döküyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dk pişirelim. Sosu için sütü tencereye alın. Üzerine çikolata, kakao, türk kahvesi ve toz şekeri ekleyerek çırparak kısık ateşte pişirin. Pişen keki dilimlere keserek üzerine sıcak sosu dökün. Sosunu çeken keki hindistancevizi ile servis edin.

