



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR KAHVE SOSLU KEK (EKMEK MAKİNESİ)

Yumurta 4 adet
Sıvıyağ 1/2 kap ölçek
Süt 1 kap ölçek
Vanilya 1 paket
Şeker 1/2 kap ölçek
Pudra şekeri 1 paket
Kahve (Hazır) 1 yemek kaşığı
Hazır kek karışımı 1 paket
Program: Kek

- 1 Yumurta, sıvıyağ, süt, vanilya ve şekeri ekmek kalıbının içine koyun.
- 2 Üzerine hazır kek karışımını ilave edin.
- 3 Kek programına gelin ve makineyi çalıştırın.
- 4 Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın.
- 5 Hazır kahveyi 1/8 kap sıcak su ile eritin. Pudra şekerini ekleyip iyice karıştırın.
- 6 Hazırladığınız karışımı kekinizin üzerine sürün. Dilerseniz fındık parçaları ilave edebilirsiniz.
- 7 Soğuduktan sonra servis yapın.