



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ÇİKOLATALI KEK

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı tatlandırıcı
- 1 çay bardağı kakao
- 1,5 paket kabartma tozu
- 1,5 çay kaşığı karbonat
- 1 tutam tuz
- 1,5 su bardağı süt
- Yarım çay bardağı ayçiçekyağı
- 2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı sıcak filtre kahve (veya Nescafe ile hazırlanmış)

Fırın 180°C ısıtılır ve kalıp hafifçe yağlanarak bekletilir. Büyük bir kalıpta un, tatlandırıcı, kabartma tozu, karbonat, kakao ve tuz karıştırılır. Ayrı küçük bir kaba süt, yağ, yumurtalar, vanilya ve kahve konup karıştırılır. Bu karışıma unlu karışım eklenir yavaşça düşük hızdaki mikser ile 2 dakika daha karıştırılır. Hamur hazır kalıba dökülüp önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 35 dakika fırınlanır. Fırından çıkartılıp soğutulur.

