



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ FINDIKLI KEK

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı granüle hazır kahve
- 1 su bardağı iri çekilmiş fındık
- ½ su bardağı süt
- ½ su bardağı damla çikolata veya rende sütsüz çikolata
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Küçük bir kâsenin içerisinde granüle hazır kahve ve sütü iyice karıştırınız.

Derin bir kâsenin içerisinde, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Daha sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ve vanilyayı ilave edip, çırpmaya devam edin.

Kek harcı krema kıvamına geldikten sonra içine yoğurdu, sütlü kahveyi, zencefili, ekleyip, karıştırın. Bir süzgeç yardımı ile unu, kabartma tozunu ve tarçını eleyerek ilave edip, karıştırın.

Kek harcının yarısını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökünüz.harcın üzerine iri çekilmiş fındığı ve damla çikolataları serpip, kalan kek harcını üzerine koyup, kaşığın sırtı ile yavaşça harcın üzerini düzeltin.

Keki, Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dak. Pişirin.

Pişen keki kalıbında 15 dak. Bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, iyice soğuttuktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis ediniz.

[ML® Kahveli Kek için tıklayın](#)