



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ISLAK KEK

- 3 yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı fındık
- 2 yemek kaşığı damla çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Sosu için:
- 4 yemek kaşığı kahve
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Yumurta ile şekeri mikserle çırpılarak tarife başlayın. Ardından süt ve tereyağını ekleyin çırpmaya devam edin. Kakao, kabartma tozu, vanilyayı elekten geçirip kek harcına ekleyin. En son damla çikolata ve çekilmiş fındığı koyup spatula ile karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına kek harcını boşaltın. 180 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Kürdan ile kontrol ederek içinin piştiğinden emin olun. Bu sırada kahve sosu hazırlayın. Kahve, su ve şekeri karıştırın, pişen kekin üzerine dökün. Sünger gibi sosu çekmeli. Dilimleyerek servis edebilirsiniz.

