



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ISLAK KEK

4 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı granül kahve
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 kahve fincanı su
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un

Sıcak suda kahve eritilir. Yumurta, şeker mikserle beyazlana kadar çırpılır. Üzerine suyuyla birlikte kahve ve kakao eklenir. Bu karışımdan 1 su bardağı alınır ve ayrılır. Kalan malzemenin üzerine sıvıyağ, yoğurt, vanilya, un ve kabartma tozu eklenir, kısa süre karıştırılır. Orta büyüklükte yağlanmış fırın kabına karışım dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Kek fırından çıkınca ayrılan karışım üzerine gezdirilir. Soğuyunca kare kare kesilir.