



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KAKAOLU MISIR UNLU KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı un
1 su bardağı fındık yağı
1 su bardağı fındık
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı granül kahve
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin

1. Yumurtaları şeker ile köpürene kadar çırpın.
2. Sıvıyağ ve yoğurdu ilave edip çırpıma devam edin.
3. Kahveyi ve kakaoyu da ekleyerek tekrar çırpın.
4. Mısır ununu, elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilini ve ince çekilmiş fındığı da ekleyin.
5. Karışımı kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.
6. Üzerine pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.

