



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
200 gram tereyağı
1 çorba kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı kahve
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

Kahveyi 1 su bardağı sıcak suda eritip soğutun. Yumurta ve toz şeker mikserle çırpın. İçine tarçını, kakaoyu, eritilmiş tereyağını, kahveli suyu katıp karıştırmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu ekleyip bir hamur hazırlayın.

Hamuru yağlanmış bir kalıba döküp daha önce 170 derecede ısıtılmış fırında kabarıp pişinceye kadar bekletin. Pişip pişmediğini kürdan yardımıyla kontrol edebilirsiniz.

