



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KEK

1,5 su bardağı kek un
2 adet yumurta
1 su bardağından iki parmak eksik toz şeker
50 gram margarin
Yarım paket vanilin
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı ince çekilmiş badem
1 çorba kaşığı rendelenmiş bitter çikolata
Üzerine:
2 çorba kaşığı granül kahve
1 su bardağı ılık su
Pudra şekeri

Derin bir kasede oda sıcaklığında bekletilmiş yumurta ile toz şekeri iyice çırpın. Margarin, vanilin, tuz ve tarçını ilave edip, çırpıma devam edin. Hazır kek un, rendelenmiş çikolata ve bademi de ekleyip, bütün malzemeyi tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Harcı yağlanmış ve unlanmış küçük kek kalıplarına pay edin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Üzerlerine 1 su bardağı ılık suda erittiğiniz granül kahveyi gezdirin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.

