



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVELİ KEK

### Malzeme

- 4 adet yumurta
- 1 paket Sana yağı
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı granüle kahve
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Üzeri için:
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık

### Hazırlanışı

1. Yumurta beyazı ve sarısını ayrı ayrı kâselere ayırın.
2. Yumurta beyazlarını mikser veya çırpıcı yardımıyla çırpın.
3. Diğer kâseye ayırdığınız yumurta sarılarının üzerine şekeri, yumuşamış Sana yağın ilave edip, mikser veya çırpıcı yardımıyla çırpın.
4. Çırpılmış yumurta beyazlarını harca ekleyin karıştırın. Daha sonra sütü ilave edip, çırpın.
5. Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.
6. En son harcın içine granüle kahveyi ilave edip, tahtabir kaşık yardımıyla karıştırın.
7. Sana ile yağlanmış dikdörtgen uzun kek kalıbının içine harcı dökün.
8. En son olarak kek harcın üzerine fındık serpip önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
9. Pişen keki kalıbında 10 dakika soğutup, servis tabağına çıkarıp, servis edin.