



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
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı Eritilmiş Teremyağ
- 3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 2 çorba kaşığı granül kahve
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 1/2 su bardağı fındık
- 1/2 su bardağı yer fıstığı

Yumurtalar ve tozşekeri yüksek ayarlı mikserle 10 dakika çırpın, sertleşen karışıma süt ve sıvıyağı ilave ederek çırpıma devam edin. Önce birlikteelediğiniz un, kakao ve kabartma tozu karışımını, sonra kırık fındık, kırık fıstık ve kahveyi ekleyerek, birkaç dakika daha düşük ayarda çırpıma devam edin. Yağlanmış unlanmış fırın tepsisine kek harcını yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkarıp tel üzerinde soğumaya bırakın. Çikolata sosu ve kahve çekirdekleri ile süsleyerek servis yapın.