



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAHVELİ KUKİ

- 5 Çorba Kaşığı Tereyağı (Oda sıcaklığında)
- 1 Su Bardağı Esmer şeker
- 2.5 Su Bardağı tam buğday unu
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Avuç kalın rendelenmiş bitter çikolata
- 3 Çorba Kaşığı Kakao
- 2 Tatlı Kaşığı Türk Kahvesi

Tereyağını 1-2 saat önceden dışarı çıkaralım. Yumuşayınca, derin bir kaptaki toz şekerle birlikte pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpalım. Yumurta ekledikten sonra çırpmaya devam edelim. Un, kabartma tozu, damla çikolata ve Türk kahvesini ekleyip, kaşıkla alttan üste karıştırarak gevşek bir hamur elde edelim. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopartıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde aralıklı olarak dizelim. 15-17 dakika pişirelim. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapalım.

