



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ VE CEVİZLİ KÜÇÜK KEKLER

<https://www.elele.com.tr>

1 paket hazır çikolatalı sos
7 dilim kepekli tost ekmek
2 çay kaşığı hamur kabartma tozu
Yarım su bardağı şeker
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 çorba kaşığı granül kahve
1 çorba kaşığı kaynar su
1 yumurta
Yarım su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvıyağ
Çırpılmış kremşanti
Çekilmiş ceviz

Ekmekleri bir kaba ufalayın. Kabartma tozu, ceviz ve şekeri ilave edin. Kahveyi sıcak suda eritin. Soğuyunca ekmekli karışıma ilave edin. Yumurta, süt ve yağı ekleyip iyice karıştırın. Hamuru yağlanmış küçük kek kalıplarına döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Kekleri servis tabağına alın. Üzerlerine hazır çikolatalı sosu gezdirin. Kremşanti ve çekilmiş ceviz ile süsleyip servis yapın.

