



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ BOYNUZLU KEK

Ayşe Tüter

- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı neskafe
- 2 çorba kaşığı keçiboynuzu tozu
- 2 çorba kaşığı su
- 250 gram tereyağ (oda sıcaklığında)
- 1.5 su bardağı şeker
- 4 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1.5 su bardağı kekun
- 1 çay bardağı dövülmüş fındık

Kakao ile keçiboynuzu tozunu karıştırın. Su ile açın. Tereyağ, tozşeker, fındık, yumurta, un, kabartma tozunu harmanlayın. Kahveyi, kakaolu keçiboy-nuzlu suyu ilave edip, mikserle çirpin. Yağlanmış uzun bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. İlininca kalıptan çıkarıp, servis yapın.

