



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

