



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOKA KEKİ

45 gr (3 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağ
125 gr (1 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
5 yumurta
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
Kaplama:
250 gr tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı kahve esansı (1 çorba kaşığı sıcak suyla karıştırılmış)
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1/4 su bardağı su
5 yumurtanın sarısı
125 gr (2/3 su bardağı) badem (zarları soyulup, kıyıldıktan sonra hafifçe kavrulmuş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

Yarım çorba kaşığı yağla, 20 cm'lik iki kek kabını yağlayınız. Yağlı kağıttan 20 cm çapında iki daire keserek, kek kaplarının dibine yerleştiriniz. Yarım çorba kaşığı eritilmiş tereyağla kağıtların üstünü yağlayıp, 1 çorba kaşığı un serperek, fazla unu silkeledikten sonra kalıpları bir kenara bırakınız.

Ateşe dayanıklı bir cam kasede, yumurtaları uçuk bir renk alana kadar dövüp, şekeri ekleyerek, kaseyi içi kaynar su dolu bir tencereye oturtunuz. Kasedeki karışımı yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, açık renk olana kadar çırpıp, tencereden çıkararak, karışım soğuyana kadar çırpmaya devam ediniz.

Kalan 125 gr unu kaseye eleyip, madeni bir kaşıkla yavaşça karışıma katınız.

Kalan 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı yavaş yavaş katıp, iyice yediriniz. Bulamacı, hazırladığınız kek kaplarına boşaltıp, kapları hafifçe eğerek, üstünü düzgünleştiriniz. Kek kaplarını fırının üst katına sürüp 20 dakika, kekler kabarık ve nar gibi olana kadar pişiriniz.

Kekleri fırından çıkarıp, bir tel ızgaraya alktarınız. Yağlı kağıtları çıkarıp, iyice soğumaya bırakınız.

Kaplama yapma için, tereyağı köpük köpük ve kabarık olana kadar, tahta bir kaşıkla dövnüz. Kahve esansını katıp, yeniden dövdükten sonra bir kenara bırakınız.

Şekeri ve suyu orta boy bir tencerede orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak eritiniz. Şurubu, tencerenin kapağını kapatarak kaynatınız. Şurup kıvamına gelince (kıvama geldiğini anlamak için soğuk suya bir damla damlatınız; parmaklarınızla çektiğinizde iplik gibi oluyorsa, kıvama gelmiştir), tencereyi ateşten indiriniz.

Yumurta sarılarını orta boy bir kasede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla açık renk olana kadar çırpınız.

Şurubu sıcak olarak, yavaş yavaş ve sürekli çırparak karışım koyu ve pürüzsüz olana kadar ekleyiniz. Bu

karışımı, kahveli yağ karışımına döverek katıp, iyice karıştırdıktan sonra, kaplamanızı bir kenara bırakınız.

Keklerden birini servis tabağının üstüne koyup, üstüne kaplamanın üçte birini yayın. İkinci keki de üstüne

koyup, üçte bir kaplamayla kaplayınız. Kalan üçte bir kaplamayı kekin kenarlarına sürünüz. Dövmüş bademleri kekin üstüne ve kenarlarına, bolca, boş yer bırakmadan serpip, servis ediniz.