



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ KEK

2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1.5 su bardağı şeker
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı Türk kahvesi
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı su
2 tane yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı vanilya

Fırını 180 dereceye ayarlıyoruz. Kalıbı yağlayıp unluyoruz. Unu, karbonatı, şeker ve tuzu karıştırıp bekletiyoruz. Küçük bir tavada sıvı yağı, tereyağını, kakaoyu, Türk kahvesini, tarçını ve bir bardak suyu karıştırarak ısıtıyoruz ancak kaynatmıyoruz. Bu karışım ile unu hafifçe karıştırıyoruz. Yumurtaları, yoğurdu ve vanilyayı ilave edip iyice çırpıyoruz ve kek kalıbına alıyoruz. Önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişiriyoruz.

