



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KAHVE KEKİ

Yarım su bardağı süt
4 yemek kaşığı neskafe
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gr.margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
1 su bardağı yoğurt
3,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz zencefil
ÜZERİ İÇİN:
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Neskafeyi ılık sütün içerisinde iyice eritem. Derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri 5 dk.kadar çırpalım. Daha sonra yumuşamış margarini, yoğurdu, hazırladığımız sütlü neskafeyi, unu, vanilyayı, kabartma tozunu, tarçın ve zencefili de ekleyerek, hep birlikte iyice karıştıralımç karışım koyu boza kıvamına gelmeli. Yağladığımız kek kalıbına hazırladığımız kek hamurunu aktaralım. 175 derece ısıttığımız fırında 35-40 dk. Pişirelim. Kekimiz ılıkken üzerine pudra şekeri serpelim ve dilimliyerek servise sunalım.
