



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCİ KEKİ

1 tatlı kaşığı tereyağı  
240 gr (2 su bardağı) un  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
90 gr (3/8 su bardağı) şeker  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)  
60 gr (4 çorba kaşığı) margarin (küçük parçalara kesilmiş)  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı süt  
1 çorba kaşığı sulandırılmış granül kahve  
Harcı:  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
90 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri  
2 çorba kaşığı sulandırılmış granül kahve  
Süslemesi:  
2-3 çorba kaşığı pudra şekeri (elenmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız.

Büyük bir tepsiyi 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Unu ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyip, şekeri katınız. Tereyağ ve margarin parçalarını ekleyip, ellerinizle karışım ekmeği için görünümünü alana kadar una yedirdikten sonra, karışımı bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede yumurta, süt ve kahveyi bir yumurta teliyle çırpınız. Unlu karışımın ortasında bir çukur açıp, hazırladığınız bu karışımı çukura boşaltınız. Kuru malzemeleri yavaş yavaş çatal ya da spatulayla sulu harca katarak, hamur haline getiriniz. Ellerinizle hamuru 16 küçük parçaya ayırıp, her parçayı yuvarlayınız. Kekleri aralıklı olarak, tepsiye dizip, tepsiyi fırının üst katına sürerek 15 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kekleri fırından alıp, tepside 5 dakika ılınmalarını bekleyiniz. Kekleri tepside bir tel ızgaraya aktarıp, soğutunuz.

Bu arada harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede tereyağı tahta bir kaşıkla döverek kabartınız. Pudra şekerini azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Bütün şeker karışınca kahve suyunu ekleyip, bir kenara bırakınız.

Kekler tamamen soğuyunca keskin bir bıçakla her kekin tepesinden bir kapak kesiniz. Altındaki parçaların üstüne tepeleme dolu bir tatlı kaşığı harç koyunuz.

Kapakları üstlerine kapayarak eski biçimlerini veriniz. Üstlerine bol pudra şekeri serpip, servis ediniz.