



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

VINELİ KAHVELİ KEK



3 adet yumurta
1 su bardađı vine
2 su bardađı pudra ekeri
2 orba kaığı granül kahve
1 su bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 limon kabuđu rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardađı un

- # Derin bir yoğurma kabında yumurta ve pudra ekeri bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # zerine yoğurt, sıvıyağ ve granül kahve eklenir. Kahve rengini karışıma bırakana kadar karıştırılır, daha sonra elenmi un, vanilya, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi ilave edilir, kısa süre karıştırılır.
- # En son ayıklanmi vine katılır. Vine harcın tümüne dağılacak şekilde kaıkla karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden az ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 – 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkarılır soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilir. Dilimlenerek servise sunulur.

Not: Kakao ve vinenin içerdiği doğal tat nedeniyle fazla kullanılmıştır.