



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPADA KEKLER (MİKRODALGA)

1 tatlı kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı şeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı krema
Birkaç damla ya da bir çay kaşığı vanilya
Aynı kupanın ¼'ü kadar un, 1/8'i kadar kabartma tozu
Dilediğiniz kadar tarçın

Bir kupada önce tereyağını koyarak mikrodalga fırında yumuşatın (tamamen eritmeyin). Sonra şekeri ekleyerek kabarana kadar iyice karıştırın. Sonra yumurtayı ekleyin. Yumurta sevmiyorsanız eklemeyin ama bu sefer kek gibi değil, daha çok kurabiye gibi ktır ktır olabiliyor. Çırttığınız yumurtayı karışıma ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, tarçınla birlikte krema ve vanilyayı da ilave edin. En son un ve kabartma tozunu da karıştırarak mikrodalga fırında 1 dakika pişirin. Çıkarıp olup olmadığına bakın, eğer pişmemiş gibiyse 20 saniye daha pişirin. Üzerine dondurma ya da tarçın ilave ederek servis edebilirsiniz!

