



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FİNCAN KEKİ

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Derin bir kabin içine yumurtaları kırın. İyice çırpın üzerine şekeri koyup çırpmaya devam edin. Süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu, vanilya ve kıyılmış cevizi de ilave edip karıştırın. Fincanları tereyağı ile yağlayıp biraz un serpin ve karışımı içlerine paylaştırın. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. 5 dakika dinlendirip servis yapın.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 13.10.2020