



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA ŞELELESİ

1 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 paket eritilmiş şeker
2 yemek kaşığı kakao
2,5 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
İçerik için:
Porsiyon başına 1,5 tablet bitter çikolata
Ayıklanmış vişne taneleri

Kek için önce yumurta ve şekeri çırpın ve üstüne diğer malzemeleri ekleyip mikserle bir kaç dakika daha çırpın. Fincanları yağlayın ve kek hamurunu 2-2,5 parmak yüksekliğinde olacak şekilde fincanlara paylaşın. Fincanları tencereye yerleştirip tencereye fincanların yarısına gelecek kadar su ile doldurun. Üstünü temiz bir bez ile kapatıp tencerenin kapağını sıkıştırın. Tenceredeki su kaynayınca ocağın altını kısın ve keklerin üstü kabuk tutmaya başlarken bitter çikolatayı ve her fincan için 2-3 adet vişne tanesini fincanlara paylaşın ve tekrar bez ve kapakla birlikte tencerenin üstünü kapatın. 20 dk kadar kısık ateşte kaynatın. Ocağın altını kapatın. Tencerenin kapağını açıp sıcakken servis tabaklarına fincanları ters çevirip kekleri çıkarın ve sıcakken servis yapın.