



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMASK DESENLİ KUP KEK

225 gr. un  
4 yemek kaşığı kakao  
1 tutam tuz  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu  
120 gr. şeker  
120 gr. esmer şeker  
60 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 yumurta  
1 çay kaşığı vanilya  
60 gr. kefir  
120 gr. ılık su  
SÜSLEMESİ:  
250 ml. çiğ krema  
250 gr. bitter kuvertür çikolata

Unu, kabartma tozunu, tuzu ve kakaoyu bir kaba eleyin. Mikserde şekerleri ve yağı çırpın. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyin. En son unu, suyu ve kefirini koyup çırpın. Kaplara eşit olarak koyduğunuz kup kek'leri yaklaşık 20 dakika içi pişinceye kadar 170 derecedeki fırında pişirin. Süslemek için, çiğ kremayı bir sos kabına alıp ateşte kaynatın. Sonra da ocaktan alıp bitter kuvertür çikolata ile karıştırın. Damask desenli kalıplar yardımıyla da keklerinizi süsleyin.



Fotoğraf "Sevinç Çiğli" tarafından gönderildi. 02.10.2017