



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## DOĞUM GÜNÜ KUP KEK

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
150 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)  
300 gr. un  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı süt  
80 gr. bitter çikolata  
2 yemek kaşığı kakao

Un, kakao ve kabartma tozunu bir kabın içinde karıştırın. Tereyağı ve şekeri mikser ile krema kıvamına gelecek şekilde çirpin. Tereyağlı karışıma yumurtaları ekleyin. Unlu kuru malzemeyi, mikserin hızını düşürerek karışıma ekleyin. Son olarak karışıma süt ve çikolata parçalarını ilave edin. Hamuru kapların içine yarısı dolacak şekilde eşit olarak pay edin. 180 derece ısınmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Süslemesi için öncelikle keklerinizin üzerini satın aldığınız ve kalıpla kestiğiniz yeşil renkli şeker hamuru ile kapatın. Üzerine yine renkli şeker hamurlarından kestiğiniz renkli parçaları koyun. En üste ise doğum günü çocuğunun yaşı kadar mum koyun.

