



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN GÖRÜNÜMLÜ KEK

3 adet yumurta
2 adet kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tarçın
3 su bardağı un
1 büyük su bardağı toz şeker
200 gram margarin
200 gram beyaz şeker hamuru
100 gram karverengi şeker hamuru

Öncelikle yumurtalarımızı bir kaba kırıyoruz ve üzerine şekerimizide ilave ederek iyice köpürünceye kadar çırpıyoruz. Nekadar fazla çırparsak o kadar iyi olacaktır. Ardından çırpma işlemi devam ederken içerisine kabartma tozumuzu da ilave ederek bu şekilde de bir süre çırpıttıktan sonra içerisine süt, margarin ve göz kararı yeterli oranda unumuzu da ekleyerek karışımımızı oluşturmuş oluyoruz. Karışımı bir süre daha karıştırarak içerisine de bir miktar tarçın serpiştiriyoruz. (çok hoş bir tat katıyor ama eklemesende olur) Ardından karışımımızı kek kalıbımıza döküyoruz ve önceden 150 derecede ısıtmış olduğumuz fırınımızda iyice kabarıncaya kadar pişirerek kekimizi hazırlıyoruz. Keki soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan keki su bardağı ağzı ile oval oval kesiyoruz. Kesilen her parçaya beyaz şeker hamuru ile fincan şekli veriyoruz. Fincanın tutma yerini yapalım. Üzerini kahverengi şeker hamuru ile kaplayalım. Onun üzerine de 2 tane şeker şekli yapalım. Artık kahve fincanı kekimiz hazır. İster ortadan bölerek servis yapın ister bütün olarak.