



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA ISLAK KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Islatma sosu:

1 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Hamur:

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

2 çay bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Sütü bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve çikolata parçalarını ekleyin, eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.

6 adet fincanın içini margarin veya tereyağı ile yağlayın.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un, kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru fincanların yarısına kadar doldurun.

Fincanları bir tencerenin içine sıkıştırarak yerleştirin. Fincanların yarısına gelecek kadar tencereye su doldurun.

Üzerine temiz bir bez örtün ve tencerenin kapağını kapatın. Orta ısıdaki ocakta kaynama başlayınca kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 15 dakika pişirin. Süre sonunda kapağı açın, bezi alın ve fincanları dikkatlice tencereden çıkarın. Bekletmeden soğuyan sosu keklerin üzerine paylaşın. Ilık veya soğuduktan sonra arzuya göre servis tabağına ters çevirerek veya fincanlarda servis yapın.

