



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KEK

2 adet yumurta
4 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
2 çay bardağı un
3 tatlı kaşığı kakao
2 yemek kaşığı damla çikolata
1 paket kabartma tozu
Fincanları Yağlamak İçin:
1 yemek kaşığı ay çiçek yağı
Üzeri İçin:
2 yemek kaşığı file badem

Yumurtaları karıştırma kabına alın.

Toz şeker ile yumurtaları, yoğurt kıvamı olana kadar mikser ile çırpın.

Ay çiçek yağını ve sütü ekledikten sonra çırpma işlemini sürdürün.

Elenmiş un, kabartma tozu ve dibe çökmemesi için kakaoya bulduğunuz damla çikolataları kek harcına ekledikten sonra kısa bir süre daha spatula ile karıştırın.

Fırın tepsisi yerine kullanacağınız fincanları ay çiçek yağı ile yağlayın. İnce tabanlı bir çelik tencere içine fincanları yerleştirin.

Pişireceğiniz tencerenin içine fincanların yarısına denk gelecek kadar ılık su ekleyin.

Fincanların içine kek harcını doldurun. (Bir parmak pay bırakın.)

Üzerlerine file badem serpiştirin.

Su kaynayana kadar yüksek ateşte pişirdiğiniz kekleri, kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Pişirdiğiniz tencerenin kapağını açmadan 5 dakika dinlendirin.

Soğuduktan sonra fincanla ya da ters çevirip bir tabakta sunum yapabilirsiniz.

Not: Fincanların içine malzemeyi koymadan önce tek kullanımlık kâğıt kalıplar yerleştirebilirsiniz. Pişireceğiniz fincanların ısıya dayanıklı ve çok kalın olmamasına dikkat edin. Eğer pişme esnasında keklerin içine su kaçmasını istemiyorsanız, tenceredeki su miktarının fincan boyunun yarısını geçmemesine dikkat edin. Pişerken su buharının keklerin içine girmemesi için, yağlı kâğıt ya da temiz bir bez örttükten sonra tencerenin kapağını kapatın.



