



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN KEK

1 ay bardađı süt
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1,5 çay bardađı Őeker
2 ay bardađı un
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaŐığı kakao
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı fındık

İlk olarak çırpma kabına yumurta ve Őekeri koyun. Güzelce çırpmaya baŐlayın.

Sonra zerine sıvı yağ ve süt eklenerek tekrar çırpılır.

Kakao, fındık, vanilya, kabartma tozu ve un eklenerek çırpma iŐlemine devam edin.

Ardından kahve fincanlarını güzelce yağlayın.

Fincanları tencereye tek sıra Őeklinde yerleŐtirin ve tencerenin içine fincanları geçmeyecek kadar ılık su ekleyin.

Daha sonra kapak kapatılarak su kaynayana kadar piŐirilir.

Ardından altını kısarak 20 dakika kadar daha piŐirmeye devam edin.

Altı kapatıldıktan sonra 15 dk daha kapağı açılmadan beklenir.

