



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN KEK

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un

Yumurta ve şekerini derin bir kaba alıp mikserle çırpın.

Süt, un, vanilya, kakao ve kabartma tozunu ekleyip tahta bir kaşık ile iyice karıştırın.

Karışımı büyük boy kahve fincanlarının yarısına gelecek şekilde doldurun.

Fincanları uygun bir tencereye yerleştirin ve tencereyi fincanların yarısına gelecek kadar ılık su ile doldurun.

Tencerenin üzerini kenarlardan sarkmayacak büyüklükte bir mutfak bezi ile kapatın.

Tencerenin kapağını sıkıca kapatın.

Su kaynayıncaya kadar yüksek ateşte, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağını hiç açmadan 25 dakika pişirin.

Ocağın altını kapatın ve yine kapağı hiç açmadan 15 dakika bekletin.

Fincanda kek piştikten sonra tencereden alın.

Dilerseniz fincanda süsleyip servis edin, dilerseniz ters çevirip servis tabağına alın.

