



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KEK

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

- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı süt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kakao (isteğe bağlı)
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- Üzeri için pudra şekeri, çikolata sosu veya meyve dilimleri (isteğe bağlı)

Derin bir kaptan yumurta ve toz şekerini iyice çırpın. Şeker eriyip karışım beyazlaşana kadar devam edin. Ardından süt, sıvı yağ, un, kakao (kullanıyorsanız), kabartma tozu ve vanilini ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Fincanlarınızın içini tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız kek hamurunu fincanların yarısına kadar doldurun.

Fincanların tamamen dolmamasına dikkat edin, çünkü kekler pişerken kabarmak.

Fincanları mikrodalgaya yerleştirin ve 700 watt güçte yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Mikrodalga gücü farklılık gösterebilir, bu yüzden kekin pişip pişmediğini kürdan testi ile kontrol edebilirsiniz. Kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir.

Fincan kekleriniz piştikten sonra biraz soğumasını bekleyin. Ardından üzerine pudra şekeri serpebilir, çikolata sosu gezdirebilir veya meyve dilimleri ile süsleyebilirsiniz. İsterseniz fincan içinde, isterseniz de ters çevirerek servis yapabilirsiniz.

