



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KEK

1 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1.5 ay bardağı şeker
2 ay bardağı un
2 kařık kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım paket margarin

Önce yumurtanın içine şekeri ekleyip, bir süre çırpın. Ardından bütün malzemeler konur ve iyice çırpılır. 6 adet neskafe fincanı yağlanır. (Kekte yağ olmadığından, mutlaka iyice yağlayın; yoksa yapışır.) Kek hamuru ile, fincanların yarısını doldurun. Yayvan bir tencereye fincanları dizin. Fincanların yarısına gelecek şekilde ılık su ekleyin. Tencerenin ağızı açık bir şekilde, su kaynayana kadar bekleyin. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatın. Ağızını hiç açmadan, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Altını kapattıktan sonra, 15 dakika kapağı açmadan dinlendirin. Püf Noktası

Not: İsterseniz, fincanlara kek hamurunu dökmeden önce, topkeklerin altına konulan kağıtlardan koyabilirsiniz. Çok güzel oluyormuş. Tencerenin kapağından buharlaşan sular damlamasın diye, kağıt havlu veya temiz bir bez koyabilirsiniz iyi olur. Keklerin üzerine isterseniz, yarım paket çikolata sosu yapıp dökebilirsiniz.