



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA MUHALLEBİLİ KEK

Hamur için:

2 yumurta

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı kakao

1 kabartma tozu

Aldığı kadar un

Muhallebi için:

1 çay bardağı un

1 çay bardağı şeker

2 su bardağı süt

1 vanilya

1 çorba kaşığı margarin

Hamur için yumurtaları ve toz şekerini mikser kabına alıp mikserle iyice çırpalım. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim ve çırpmaya devam edelim. Hamuru yağlanmış fırın tepsimize dökelim ve önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Şimdi muhallebi için gerekli malzemeleri tencereye alıp, kıvamı koyulaşana kadar pişirelim ve ateşten alıp soğumaya bırakalım. Soğuyan muhallebiyi blenderdan geçirelim. Pişen kekimizi kırıp ufalayalım ve fincanların içine bir tutam koyalım. Üzerine muhallebiden 2 çorba kaşığı kadar koyalım ve tekrar kek koyalım ve servis yapalım.

