



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİKRODALGADA KUPA KEKLER

1 tatlı kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı şeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı süt
Birkaç damla ya da bir çay kaşığı vanilya
Aynı kupanın 1/4'ü kadar un
Aynı kupanın 1/8'i kadar kabartma tozu
Dilediğiniz kadar tarçın
Aldığı kadar un
1 ay kaşığı kabartma tozu

Bir kupada önce tere yağını koyarak mikrodalga fırında yumuşatın (tamamen eritmeyin). Sonra şekeri ilave edip kabarana kadar iyice karıştırın. Sonra yumurtayı ekleyin. ırtptığınız yumurtayı karışıma ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, tarçınla birlikte sütü ve vanilyayı da ilave edin. En son un ve kabartma tozunu da karıştırarak mikrodalga fırında 1 dakika pişirin. ıkarıp olup olmadığına bakın, eğer pişmemiş gibiyse 20 saniye daha pişirin.