



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE FİNCAN KEK

Fadim Gündüz

- 2 çay bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1,5 çay bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı fındık veya ceviz kırığı

Kek malzemeleri çırpılarak kek hamuru hazırlanır. Kahve fincanları yağlanır ve hazırlanan hamur fincanlara paylaşılır. Fincanlar sığacak büyüklükte bir tencereye tek sıra yerleştirilir ve tencerenin içine fincanların yarısından biraz az ılık su doldurulur. Tencerenin kapağını kapatmadan önce havlu ile örtülür ki çıkan buhar keklerin üzerine damlamasın. Daha sonra kapak kapatılarak su kaynayana kadar yüksek ateşte ocak açılır. Daha sonra altı kısılarak kapağı hiç açmadan 20 dakika kaynatılır. Altı kapatıldıktan sonra 15 dakika daha kapağı açılmadan beklenir. Daha sonra fincanlardan çıkarılıp servis edilir.

