



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE FİNCAN KEK

2 yumurta
1,5 çay bardağı şeker
1 ay bardağı yoğurt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı kakao
2 yemek kaşığı damla ikolata

Yumurtalar bir kaba kırılır, üzerine şeker eklenerek mikserle iyice çırpılır. Üzerine yoğurt, limon kabuğu rendesi ve sıvı yağ eklenerek biraz daha karıştırılır, un ve unun üzerine kabartma tozu eklenerek karıştırılır. En son damla çikolata eklenerek karıştırılır. Kahve fincanlarının içleri ıslatılır, hazırlanan kek harcı fincanların üçte ikisine doldurulur. Kek harcının kalanı kakao ile karıştırılarak, kalan fincanlar kakaolu harç konur. Altı düz bir tencereye fincanlar dizilir. Tencereye fincanların yarısına kadar kaynar su konur. Tencerenin üzeri bir havlu kağıtla örtülür, onun da üzeri bezle kapatılıp, tencerenin kapağı kapatılır. Tencere ateşe oturtulur. Üzeri hiç açılmadan 20 dakika pişirilir. Süre sonunda kürdan testi yaparak ateş kapatılır. Fincanlar sıcakken içindeki kekler çıkartılır.

