



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TENCEREDE FİNCAN KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Çay Bardağı un
- 1 Çay Bardağı süt
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1,5 Çay Bardağı şeker
- 1 Paket kabartma tozu

Sırasıyla yumurta ve şeker iyice çırpılır.süt ve arkasından un, kabartma tozu,vanilya ve kakao da eklenir karıştırılır. 6 tane nescafe fincanın içi sana yağı ile yağlanır ve kek harcı fincanların yarısına gelecek şekilde doldurulur. Derin bir tencereye fincanlar dizilir. Fincanların yarısına gelecek şekilde tencereye ılık su doldurulur. Ocağın altı yakılır. Tencere deki su kaynayınca tencerenin ağızı selpak koyarak tencerenin kapağı kapatılır. Kapak hiç açılmadan kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Keklerimiz piştikten sonra fincandan çıkartılır