



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UĞURBÖCEKLİ KUP KEK

1.5 su bardağı un
7 yumurta
1 su bardağı şeker
1.5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kakao

Yumurta ile şekeri ayrı bir kaba alın ve çırpın. Çok karıştırmadan yavaş yavaş unu ekleyin. Kekte kabarma işlevini yumurta yapacağı için malzemeyi çok karıştırmayın. Tereyağını eritin ve ılık olarak karışımınıza katın. Son olarak da karışıma kakaoyu da ekleyin. Malzemeyi kup kek kaplarına boşaltın. Bu arada kaplarınızı yağlamayın çünkü kek kabarmak için kenarlara tutunacaktır.

Süslemesi için, hazır satılan renkli şeker hamurlarından alın. Çay süzgecinden geçirdiğiniz yeşil şeker hamurundan çimenler yapın. Üzerine ise kırmızı ve siyah hamurdan bir uğur böceği bir de mum koyun.

