

Fincan Pastasi

Malzemeler

- 1 Yumurta
- 1cay bardagi sut
- 1,5 cay bardagi seker
- 2 cay bardagi un
- 2 yemek kasigi kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Sirasiyla; yumurta ve seker iyice cirpalim.Sut ve arkasindan un/kabartma tozu/vanilya ve kakao da eklenir karistiralim.6 tane nescafe fincaninin ici margarinle iyice yaglayalim ve kek harci fincanlari yarisina gelecek sekilde dolduralim.Derin bir tencereye fincanlari dizelim fincanlari yarisina gelecek sekilde tencereye ilik su koyalim. Ocagin altini yakalim,tenceredeki su kaynayinca tencerenin uzerine bir bez veya kagit havlu ve kapak kapatalim.Kapak hic acilmadan kisik ateste 20 dakika pisirelim.Keklerimiz pistikten sonra biraz sogumasi bekleyip fincanlardan cikaralim ister ilik ister soguk servis edelim. Ben kekler soguyunca her birini ortadan ikiye kesip aralarina muzlu puding koydum ve kapattim. En ustlerine de cikolata sos doktum. Buzdolabinda dinlendirdim.Afiyet olsun....)