



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI GALETA TATLISI

3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı kırılmış ceviz
1 su bardağı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Şerbeti için; bir tencereye suyu ve şekerini alın. Kaynamaya başlayınca altını kısın. 15 dakika ocağı kapatın, vanilyayı şerbete ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın.

Tatlının keki için yumurtalarla şekerini güzelce çirpin. Ardından diğer malzemeleri ekleyip bir kek hamuru elde edin. Hamurunuzu yağlanmış bir tepsiye dökün.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp keki fırına verin. 30 dakika pişirin. Çıkarır çıkarmaz soğuk şerbeti üzerine döküp çekmesi ve soğuması için bir kenara alın.

Bu esnada süt, nişasta, vanilya ve şekerini bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Altını kapattıktan sonra toz halindeki krem şantiyi ilave edip mikserle 5 dakika çirpin.

Soğuyan şerbetli kekin üzerine kremayı döküp her tarafının eşit olması için bir spatula yardımıyla üzerini düzleyin. Bolca Hindistan cevizi de serptikten sonra buzdolabına koyun. 2-3 saat soğuyup katılaştıktan sonra servis edebilirsiniz.

