



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKIZ TATLISI

Keki için:

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı un

4 adet yumurta

Yarım paket margarin

5 çorba kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kreması için:

2 su bardağı süt

Yarım su bardağı şeker

1 paket vanilya

2 çorba kaşığı nişasta

Şerbeti için:

2 su bardağı su

1 su bardağı şeker

Kek için bütün malzemeyi karıştırarak yağlı tepsiye dökün. Fırında yarım saat pişirin. Diğer tarafta şekerle suyu kaynatıp soğutun. Kek soğuduktan sonra fırından çıkarıp soğuyan şerbeti dökün. Şerbetini çektikten sonra servis tabağına ters çevirin. Krema içinin hepsini karıştırarak muhallebi kıvamında pişirip soğutun. Servis tabağına aldığınız kekin üzerine kremayı gezdirip fındık veya toz antepfıstığıyla süsleyin.