



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS TATLISI

3 yumurta
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı eritilip soğutulmuş margarin
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 su bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı nişasta
yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1.5 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Şerbet için bir tencereye suyu ve şekeri dökün kaynamaya başladıktan sonra altını kısıp 5-10 dk daha kaynatın ve altını kapatıp vanilyayı ilave edin karıştırıp soğuması için bir kenara alın.keki için yumurtaları ve şekeri çırpın diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın.

(kekin içinde un kullanılmıyor sadece galeta unu kullanılacak) yağlanmış orta boy bir borcama dökün çok kıvamlı bir hamur olacağından borcama yaymakta zorlanırsanız bir yemek kaşığının tersini arada ıslatarak hamuru yayabilirsiniz.170 derecede 30 dakika pişirin.fırından çıkar çıkmaz soğumuş olan şerbeti üstüne dökün ve soğuması için bekletin.kreması için krem şanti hariç diğer bütün malzemeleri bir tencerede muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.altını kapatıp toz haldeki krem şantiyi hemen muhallebiye ilave edin ve mikserle 5 dk çırpın.soğumuş şerbetli kekin üzerine bu kremi muhallebiyi dökün.üzerini arzuya göre ister hindistancevizi ister çekilmiş cevizle süsleyip buzdolabında 2-3 saat bekletip servis yapabilirsiniz.

