



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ARMUTLU KEK SARMASI

Kek için:

4 tane yumurta

4 kaşık un

4 kaşık şeker

1 tane kabartmatozu

1 tane vanilya

Kreması için:

1 kaşık buğday nişastası

2 kaşık un

1 kaşık margarin

1 bardak süt

1 bardak şeker

1 paket vanilya

1 paket toz krem şanti

3 tane ince dilimlenmiş armut

Yumurtaları ayrı kaplarda, sarısını şekerle, beyazını ayrı iyice köpük olana kadar çırpın, ayrı bir kapta unu ve kabartma tozunu iyice karıştırın, üç karışımı yavaş yavaş bir birine ekleyin, bu karışımı yaparken mutlaka tahta kaşıkla karıştırın, elde edilen kek hamurunu yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisinde, 170 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin, diğer tarafta muhallebi malzemelerini karıştırın süt un nişasta şeker margarin ve vanilya ocak üstünde koyulaşana kadar çırparak pişirin, muhallebi soğuduğu zaman içine krem şantiyi ilave edin ve çırpın, fırından çıkan kekin soğumasından sonra kekin bütün yüzeyine kremayı sürün küçük küçük şeritler kesin armut dilimlerini içine koyup rulolar yaparak sarıp kesin, pasta kağıtlarına yerleştirin. 1 gece buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

