



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ TATLI

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için:

- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı su
- 1 su bardağı ekmek içi
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı ceviz
- 1'er paket vanilya ve kabartma tozu

Şerbet için:

- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 2-3 damla limon

Kreması için:

- 5 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı un
- 5 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket krem şanti

Şeker ve suyu kaynatıyoruz, limonu ekleyip 5 dakika daha kaynatıp kapatıyoruz. Kek için, şeker ve yumurtayı çırpıyoruz. Yağ, su ve ekmek içini ekleyip tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Un, kabartma tozu, vanilya ve cevizi ekleyip karıştırıyoruz. Harcı yağlanmış büyük borcama koyup 170 derecede 25 dakika pişiriyoruz. İlk sıcaklığı çıkınca, soğuk şerbeti üzerine döküyoruz. Kreması için; süt, şeker, un ve vanilyayı karıştırarak pişiriyoruz. Kaynayınca kapatıp tereyağı ekliyoruz. Krema ılınınca toz krem şantiyi ekleyip mikser ile iyice çırpıyoruz. Keki kremayla kaplayıp servis ediyoruz.