



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BENEKLİ ÇİLEKLİ TATLI

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi
2 su bardağı un
MANTOLAMAK İÇİN;
1 Çorba kaşığı margarin
yeterince mor haş haş
ŞERBETİ İÇİN; 1.5 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1 dilim limon
KREM ŞANTİSİ İÇİN;
1 poşet toz şanti
1 çay bardağı süt
isteğe göre çilek yada mevsim meyveleri

İşe ilk önce tatlımızın şerbetini hazırlayarak başlıyoruz. Tencereye şekeri, suyu ve bir dilim limonu alıp 5 dakika kaynatıyoruz. Şerbetimiz soğurken tatlımızın hamurunu hazırlayalım. Karıştırma kabına yumurtaları ve toz şekeri alarak mikser yardımıyla çırpıp kabartıyoruz. Üzerine sıvı yağ, limon kabuğu rendesi, un, irmik ve kabartma tozu ekleyerek karıştırıyoruz. Kek kalıbını oda sıcaklığındaki margarin ile yağlıyoruz. İçine haş haş döküp kalıbı sağa sola çevirerek her yerine yapışmasını sağlıyoruz. Kalan haşhaşı da tabağa döküp başka bir yerde kullanıyoruz. Daha sonra hazırladığımız tatlımızın hamurunu kalıba dökerek önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında ortalama 25-30 dakika pişiriyoruz. Tatlımız fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirerek ilk sıcaklığının çıkmasını sağlıyoruz. Kalıbın içindeyken ılık şerbetimizi yavaş yavaş kaşıkla gezdiriyoruz. Üzerine bir tabak kapatıp tatlımızı şeklini bozmadan ters çeviriyoruz. Kalıbından ayırıp soğuduktan sonra üzerine köpürtülmüş şantiyle süslüyoruz. Tatlımızın ortasını çilekle veya mevsim meyveleriyle doldurarak servis ediyoruz.