



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİLLURİYE (HAMURDAN)

Emine Beder

2 su bardağı un  
2 çorba kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı kuru maya  
6 adet yumurtanın sarısı  
1 çorba kaşığı margarin  
1 su bardağı süt  
1 tutam tuz  
Süslemek için:  
Yarım paket krem şanti  
Arzu edilen meyveler  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su

Derin bir kaptan önce 1 su bardağı ılık süte 2 kaşık şekeri ve mayayı karıştırılır. Sonra yumurta sarılarını ilave edip, çırpma teli ile karıştırılır. 2 su bardağı unu, 1 tutam tuzu ve eriyip soğumuş margarini ekleyip, tekrar iyice karıştırılır. Orta büyüklükte tek ya da küçük kek kalıplarını margarinle yağlayıp şeker serpiştirelim. Hamuru kalıba boşaltalım. Kalıbı oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletip hamurun kabarıp mayalanmasını sağlayalım. Hamur kabardığında önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında pişirelim. Altı üstü kızardığında fırından alarak kaynar haldeki şurubu üzerine boşaltalım. Şerbet için 2 su bardağı şeker, su ve 1/4 limon dilimini kaynatalım. Şurubunu emdikten sonra kalıbı ters çevirip tatlıyı çıkaralım, 1 çay bardağı sütü krem şanti ile çırpılarak koyulaştırılır. Ters çevirdiğimiz tatlının üzerini krem şanti ve meyvelerle süsleyelim.