



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK KADAYIFI

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Karamelli şerbet için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Kreması için:

2, 5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı hindistancevizi

4 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpıttıktan sonra unu, kabartma tozunu, vanilyayı ilave ederek karıştırın.

180 derece önceden ısıtılmış fırında kapağını hiç açmadan 20 dakika pişirin.

Kek soğuduktan sonra 3 bardak şeker ve 3 bardak kaynar su ile karameli hazırlayın.

Şekeri tencereye koyup kısık ayarda eritin, iyice sıvı haline gelince üzerine yavaş yavaş 3 bardak kaynar su dökün. Suyu kattığınızda şeker katılacak, şeker tekrar eriyene kadar kaynatın.

Krema için hindistancevizi ve vanilya haricindeki tüm malzemeleri karıştırarak pişirin ve piştikten sonra

Hindistan cevizi ve vanilyayı ekleyerek mikserle çırpıttıktan sonra soğumaya bırakın.

Soğuyan keki enlemesine ikiye bölün, önce alt kısmı tekrar pişirdiğiniz tepsiye koyun.

İlk sıcaklığı çıkmış karamel şerbetinin yarısını alt kısma döküyoruz.

Ortaya kremanın hepsini dökün ve üzerine yayın.

Üst kısmı da yerleştirilip kalan şerbeti de kekin her yerine gelecek şekilde dökün.

Buzdolabında bekletirseniz daha güzel olur. Üzerine isteğe göre kaymak ya da krem şantiyle servis edebilirsiniz.

