



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

Keki için:

3 adet yumurta

3 kahve fincanı şeker

3 kahve fincanı un

1 paket kabartma tozu

Karamelli Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Ara kreması için:

2.5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı hindistancevizi

4 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

Yumurta ve şekerini mikserle beş dakika çırpıttıktan sonra unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyerek karıştırıyoruz. 170 derece önceden ısıtılmış fırında kapağını hiç açmadan 20 dakika pişiriyoruz. Kek soğuduktan sonra üç bardak şeker ve üç bardak kaynar su ile karameli hazırlıyoruz. Şekerini tencereye koyup kısık ayarda eritiyoruz, iyice sıvı haline gelince üzerine yavaş yavaş üç bardak kaynar suyu döküyoruz. Suyu kattığınızda şeker katlaşıyor, şeker tekrar eriyene kadar kaynatıyoruz. Krema için; Hindistan cevizi ve vanilya haricindeki tüm malzemeleri karıştırarak pişiriyoruz ve piştikten sonra Hindistan cevizi ve vanilyayı ekleyerek mikserle çırpıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan kekimizi enlemesine ikiye bölüyoruz, önce alt kısmı pişirdiğimiz tepsiye tekrar koyuyoruz. İlk sıcaklığı çıkmış karamel şerbetimizin yarısını alt kısma döküyoruz. Ortaya kremamızın hepsini döküp güzelce yayıyoruz. Üst kısmı da dikkatlice yerleştirilip kalan şerbeti de kekin her yerine gelecek şekilde döküyoruz. Mümkünse bir gece buzdolabında bekletiyoruz, üzerinde kaymak ya da krem şantiyle servis ediyoruz.
