



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ ISLAK KEK

150 Gr Sana Klasik
1 Paket kabartma tozu
1,5 Su Bardağı ceviz içi
3 Su Bardağı şeker
2 Paket etimek
1 Su Bardağı şeker
1 Paket krema
3,5 Su Bardağı su
5 Adet yumurta

Etimekler robotta çekilip iyice inceltilir, un kıvamına getirilir. Yumurtalar ve 1 su bardağı seker çırpılır, yumurtalar beyaza yakın bir renk alıp da kabarcınca sıvıyağ, kutu krema, 1 paket kabartma tozu, çekilen etimek ve iri ceviz içi eklenir ve kek hamuru kıvamı alması sağlanır. Sıvı yağla yağladığımız fırın tepsisine hamur serilip 175 derecelik bir fırında altı ve üzeri kızarana kadar pişirilir... Şerbet hazırlanır 10 dakika kaynatılıp ocaktan alınır şerbet ve kek soğuduktan sonra şerbet üzerine dökülür