



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE NE VARSA TATLISI

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 ay bardađı irmik
- 1 yumurta
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 dolu yemek kaŐığı taneli haŐhaŐ
- 1 su bardađı süt
- Kek kıvamında olacak kadar un
- Őerbeti için:
 - 1. 5 su bardađı su
 - 1. 5 su bardađı Őeker
 - 1 ay kaŐığı limon suyu

nce Őerbeti için, Őeker ve suyu ocağa alıp 15 20 dakika kaynatıyoruz, indirmeden limonu ekleyip 2 taŐım daha kaynatıp, ılımak üzere bir kenara bırakıyoruz.

Yumurta ve Őeker biraz 2-3 dakika çırpılır.

Sıvıyağ, süt, irmik, haŐhaŐ eklenip karıŐtırmaya devam edilir.

Fırın 180 derece ısıtılır.

Altı st piŐtikten sonra onu da biraz ılımaya bırakıyoruz.

Kek de ılıyınca Őerbetini ekliyoruz, 1 saat dinlendirdikten sonra servise hazır.

