



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİN ÇANTASI

Armağan Arık

- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı toz şeker
- ½ kahve fincanı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 2 paket vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt

Önce krem şantiyi hazırlayıp buzdolabına koyun. Sonra bir kapta yumurta ve şekeri çırpın. Ardından yağ süt ve un ekleyip çırpın. Sonra kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip iyice çırpın. Kek hamuru kıvamında bir hamur elde edin. Teflon tavayı ocağa alıp iyice ısıtın, sonra tava ısınınca ocağı kısın. Hazırladığınız hamurdan yemek kaşığı ile çay tabağı büyüklüğünde hamuru tavaya akıtın. Kaşığın tersiyle hamuru yayın. Üstü göz göz olup altı pişince tavadan alın. Hamurun tek tarafı pişmiş olacak. Pişen hamurları bir tepsiye yan yana dizin. Buzdolabındaki krem şantiyi çıkarıp pişen hamurların ortasına tatlı kaşığı ile krem şanti koyup yarım ay şeklinde kapatın. Hepsini kapatınca hemen buzdolabına koyun.

