



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN ÇANTASI

Arzu Yıldız

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
Kreması için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 su bardağı hindistancevizi

Önce krem şantiyi hazırlayıp buzdolabına koyun. Sonra bir kapta yumurta ve şekerini 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 ısınca 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. Kenarlarını hindistancevizine bulayın hepsini kapatınca hemen buzdolabına koyun bir süre beklettikten sonra servise hazır.

