



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN HANIM ÇANTASI

Özgür Balcı Köse

- 1 adet yumurta
- 1 küçük kahve fincanı şeker
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 adet vanilya şekeri
- 2 kaşık kakao
- Kreması için:
- 1 poşet krem şanti
- 1 su bardağı süt

Krem şanti hazırlanıp buzdolabına konur. Yumurta ve şeker iyice çırpılır, sonra diğer malzemeler katılarak devamlı çırpılır. Teflon tava ısıtılır ve ocak iyice kısılarak hamurdan bir yemek kaşığı ile tavaya dökülür. Dikkat edin tava fazla sıcak olmasın, tek taraf piştiği için altı yanmasın. Göz göz olana kadar sadece tek taraflı pişirilir, çevrilmez. Pişen hamurları poşet içinde olan tepsi içine dizilir. Üst üste konmayacak, yan yana olacaklar. Soğuduktan sonra bir çay kaşığı krem şanti konarak katlanacak. İsteğe göre Hindistan cevizine batırabilirsiniz.

