



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN ÇANTASI

Özgür Balcı Köse

Krem Şanti

1 adet yumurta

1 fincan şeker

1 paket vanilya

1 çay kaşığı kabartma tozu

½ fincan sıvı yağ

Süt

1 bardak un

2 kaşık kakao

Bütün malzemeler birleştirilir kek hamuru hazırlar gibi hazırlanır. Tava ısıtılır. Yemek kaşığıyla bir kaşık tavaya konulur. Sadece bir yüzü pişirilir. Üzeri göz göz olunca alın fazla pişirmemeye gayret edin, zaten piştiğini anlıyorsunuz. Pişen tabağa alınır. Tabakta bir poşetin içerisine konulur kurumasın diye. Soğuyunca hazırlanan krem şanti içine konulur ikiye katlanır. Dilerseniz şantinin içine fındık veya ceviz kırığı koyabilirsiniz.

Not: Kesinlikle sıcakken içini koymayın, o zaman krem şanti yumuşuyor ve kapanmıyor. İç malzemesini soğuyunca koyun.

