



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM ŞAPKASI

2 çorba kaşığı siyah üzüm suyu
3 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 çay bardağı kıyılmış badem
Jöle için:
1 salkım siyah üzüm
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı dövülmüş dalma sakızı
Servis için:
Pudra şekeri

Yumurtayı pudra şekeriyle çırpın. Üzüm suyu, süt, sıvı yağ, vanilya, kabartma tozu, un ve bademi iyice karıştırın. Hamuru küçük kek kalıplarına pay edip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Soğuyunca çay kaşığı ile ortalarını çıkarın.

Jöle için ikiye bölünmüş 10-12 adet üzüm, toz şeker ve damla sakızını pişirin. Tel süzgeçten geçirip jöle kıvamı alana kadar tekrar pişirin. Jöle ılındığında kalan üzümleri ikiye bölüp karıştırın. Jöleyi şapkaların ortalarına pay edin. Pudra şekeri serpip servis yapın.

