



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM SARIĞI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı süt
3-4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
Kreması için:
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket hazır çikolata sosu
Kenarları için:
1 çay bardağı hindistancevizi

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Kek malzemelerini sırasıyla katarak çırpıp bir kek hamuru elde edin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine güzelce yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Çay bardağının ağız kısmıyla keklerden küçük yuvarlaklar kesin.

Krema malzemelerini vanilya hariç bir tencereye alıp güzelce çırpın. Ocak üstüne alıp karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alırken vanilya ekleyin. Soğumaya bırakın.

Bardakla kestiğiniz keklerden birini alın ve üstüne kremadan koyun. Üstüne diğer yuvarlak parçayı koyun. Kenarlarını kremaya bulayın ve kremadan sonra Hindistan cevizine bulayıp servis tabağına koyun. Tüm kek parçaları için aynı işlemi yapın.

Hazır çikolata sosunu kekin orta kısımlarına sıkın. Eğer hazır çikolata sosu kullanmak istemezseniz 100 gram çikolatayı benmari eritip kaşık yardımıyla koyabilirsiniz.



