



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP ŞEHALESİ

1 bardak toz şeker
3 adet yumurta
50 gram margarin
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket hamur kabartma tozu
Yarım bardak süt
1 paket krem şanti

3 yumurtayı kırıp içine 1 bardak toz şeker döküyoruz, iyice karıştırıp yarım bardak süt ilave edip 50 gram margarin eritip karışıma ekliyoruz, ardından 2 su bardağı un ekleyip iyice karıştırıyoruz katı bir hale geldiğinden dolayı 2 yemek kaşığı sütü ekleyip sonra 1 yemek kaşığı sıvı yağı ekliyoruz ne sıvı nede katı kıvamına getirerek kek kalıplarına koyuyoruz, birazını kek kalıbımıza döküp 180 derecede 30 dakikada fırında pişiriyoruz, sonra kek kalıbını ters çevirip diğer tepsideki keki bıçak yardımıyla kalp şekline getirip krem şanti ile etrafını süsleyip, karamel ve çilek sosu dökülür işte hazır.

