



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KARAKIZ TATLISI

### MALZEMELER

Hamur İçin:

125 gr Margarin

5 Adet Yumurta

1.5 Su Bardađı Toz Seker

1.5 Su Bardađı Un

2 orba Kasığı Kakao

1 Paket Kabartma Tozu

Serbet İçin:

2 Su Bardađı Su

1 Su Bardađı Toz Seker

Krema İçin:

2 orba Kasığı Un

2 orba Kasığı Piri Unu

4 Su Bardađı Süt

### YAPILIŐ TARIĐI

Ön hazırlık olarak keki hazırlayın. Margarin, yumurta, toz seker, un, kakao ve kabartma tozunu iyice irpin. Yağlanmış kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana dek pisirin.

Serbeti hazırlayın. 1 su bardağı sekerle, 2 su bardağı suyu

kaynatın. Soguduktan sonra, kekin üstüne dökün. Keki buzdolabına alın.

Kremayı hazırlayın. Bunun için un, piriç unu, toz seker ve sütü tencereye alın. Karıştırarak pisirip, soguk kekin üzerine gezdirin.

Buzdolabında 2 saat daha dinlendirin. Üzerine dövülmüs fındık, fıstık yada meyve dilimleriyle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.