



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ İRMİKLİ KEK

[Sahrap Soysal](#)

Kek hamur için:

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı irmik

2 çay bardağı un

1 çay bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

Karamelli sos için:

7 çay bardağı toz şeker

7 çay bardağı sıcak su

Kreması için:

3 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

25 gr bitkisel margarin

½ su bardağı un

½ su bardağı hindistancevizi

Derin bir kabın içine oda sıcaklığındaki yumurtaları kırın. Bir tel çırpıcı ya da mikserle çırparken şekerini katıp 5 dakika daha çırpmaya devam edin.

Un, irmik ve kabartma tozunu ilave edip çırparak iyice karıştırın. Sonrada bu kek hamurunu sıvıyağla iyice yağlanmış bir kek kalıbı veya fırın kabına aktarın. 175 dereceli fırında üzeri kızarıncaya kadar en az 30-35 dakika pişirin. Çıkarıp bir kenarda soğutun.

Karamelli sos için ufak bir tencereye şekerini koyup kısık ateşin üzerine oturtun. Şeker yavaş yavaş eriyip sonra da sulanmaya başlayacaktır. Bir kaşıkla karıştırın.

Rengi iyice kahverengileşip muhallebi kıvamına gelen karamelize şekerin üzerine hemen sıcak suyu aktarıp hızla karıştırmaya devam edin. Ocağı orta ısıya ayarlayın. Dikkat edin üzerinize sıçrayabilir.

Eğer şeker sertleşirse hızla karıştırıp şekerini eritin ve hemen ocaktan alıp bir başka tencereye aktarın. Böylece koyu kahverengi su gibi bir sos elde edeceksiniz. Biraz ılıtıp (yine de sıcak olmalı) soğuyan kekin üzerine gezdirip, bir kenarda bekletin.

Kreması için: Süt, şekerini ve unu bir tencerede kısık ateşte ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirip, kaynayınca ocaktan alın. İçine karıştırarak margarinini ilave edin. Hızlıca karıştırarak yağı eritin. Tekrar karıştırarak ılıtın.

En sonunda bu kremayı karamelli sosla yumuşattığınız kekin üzerine gezdirin. hindistancevizi ve şekerlemelerle süsleyip servise sunun.