



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ TEPİİ KEKİ

4 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 su bardağı süt
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı

Kek malzemesi bilindiğı gibi hazırlanır. Yağlanmış kare fırın tepsisine dökölür ve düzeltilir. 170 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra üzerine sade süt gezdirilir. Karamel için bir tavaya şeker konur, kısık ateşe yerleştirilir. Karıştırmadan açık kahverengi olana dek pişirilir. Tereyağı eklenir, karıştırılır ve ateşten alınır. Dikkatli bir şekilde kekik üzerine gezdirilir. 1 saat sonra kare kare keserek ikram edilir.