



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SÜTLÜ DİLİMLER

<https://www.elele.com.tr>

Kek için:

4 yumurta

1/4 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/2 su bardağı süt

1 limon kabuğunun rendesi

2 çay kaşığı vanilya

2 çay kaşığı kabartma tozu

3 yemek kaşığı mısır nişastası

1.5 su bardağı un

Muhallebisi için:

1 lt süt

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1/4 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı vanilya

1/2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı labne

Üzeri için:

5-6 kayısı (Konserve ya da kuru kayısıyı sıcak suda bekleterek kullanabilirsiniz)

Tarçın

Kek için yumurta, şeker ve yağı iyice çırpılarak krema haline getirin. Ardından kekin diğer malzemelerini sırayla ekleyerek spatula ile karıştırın ve yağlanıp un serpilmiş bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika kontrol ederek pişirin. Kek pişince soğumasını bekleyin. Eğer üzeri çok kabarmışsa, keki kaptan çıkartın ve üzerinin fazla kabarık kısımlarını keserek dümdüz hale getirin. Ardından keki yeniden kaba alın. Muhallebinin malzemelerini bir tencereye alın. Sürekli çırpılarak orta ısı ocakta kaynatın. Sıcak muhallebiyi soğuk kekin üzerine yayın ve kaşıkla düzeltin. Oda sıcaklığına gelince üzerine streç film sararak buzdolabına kaldırın. Muhallebi tamamen soğuduktan sonra üzerini kayısı parçalarıyla süsleyin. Dilimledikten sonra üzerlerine tarçın serpin. Dilediğiniz boyutlarda kesip, soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:150900 • adı:Kayısı Sütü Dilimler • gönderen:behruz • indirme tarihi:18.04.2024 - 08:06