



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYNANA ÇATLATAN

Ayşe Tüter

3 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
3 tatlı kaşığı kakao
1 su bardağı fındık içi
1 kabartma tozu
Vanilya
Alabildiğince un
Krema için:
1 paket krem şanti
1 su bardak süt
İstenen renk gıda boyası
Hindistancevizi

3 yumurta şekerle kar gibi olana kadar çırpılır. Süt, yağ, kakao, vanilya, fındık içi ve kabartma tozuyla birlikte, aldığı kadar unla kek kıvamında bir hamur yapılır. Küçük kağıt kalıplara birer çorba kaşığı dolusu konur. 170 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Bir kürdan ile kontrol edilir. Kürdan kuru çıkıyorsa pişmiş demektir. Kek soğumaya bırakılır. Krem şanti, bir bardak süt ile çırpılır. İçine bir fiske gıda boyası konur. Keklerin üzerine krema pompası ile sıkılır. Hindistancevizi ile süslenir servis yapılır.