



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS TATLISI

3 yumurta
1 bardak eritilmiş margarin
1 bardak süt
1 bardak hindistan cevizi
1 bardak galette unu
Yarım bardak ceviz
1 paket kabartma tozu
3.5 bardak su
1.5 bardak Őeker
1 litre süt
3 kaŐık un
2 kaŐık niŐasta
1 ay kaŐığı Őeker
1 paket kremsanti
yarım bardak Őeker

Tatlının hamurunu kek yapar gibi karıŐtırıyoruz .öncelikle yumurtayı iyice çırparak daha sonra malzemeleri teker teker ekliyoruz.

Sıcaklığı 180 derece olan fırında piŐiriyoruz.Kekin piŐip piŐmediđini krdan batırarak krdanın temiz çıkıp veya hamurlu çıktığından anlayabiliriz.

Őerbeti hazırlamak için suyu ve Őekeri bir tencere içerisine alarak ocağa koyuyoruz.Őeker eriyip bir taŐım kadar kaynadığında ateŐten alıyoruz.

Muhallebi için krem Őanti hariç tüm malzemeleri bir tencere içerisine koyarak kaynayınca kadar piŐiriyoruz.

Muhallebiyi ocaktan alarak sıcakken eklediğim krem Őantiyi ilave ederek yaklaŐık 10 dakika kadar çırpıyoruz.Őerbetlenen kek oda sıcaklığında biraz soğduktan sonra üzerine muhallebiyi dökerek buzdolabında bekletiyoruz.

Not: Őerbeti tatlıya dökerken kekimizin sıcak , Őerbetin ise hafif ılık olması gerekli.Yoksa hamur olur kekimiz.

