



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS TATLISI

- 4 adet orta boy yumurta
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz ya da fındık içi
- ½ su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Çikolatalı şekerleme (süslemek için)
- Şerbeti için:
- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 dilim limon
- Kreması için:
- 1 paket vanilyalı dolgu kreması

Öncelikle şerbet için şeker ve su eritilir. İçine limon dilimi eklenir. Akmayan yoğun bir kıvam alana dek pişirilir, ılınmaya bırakılır. Yumurtalar mikserle köpürüne dek çırpılır. Sonrasında azar azar şeker ilave edilir. Sıvı yağ ve süt de ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. İri çekilmiş ceviz içi de karışıma eklenir. Tüm kek işlemlerinde olduğu gibi kuru malzemeler galeta unu, kabartma tozu, vanilya en son eklenir. Koyu kek kıvamı alınca, yağlanmış büyük boy cam tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kontrol edilerek pişirilir. İlk yarım saat fırın açılmaz. Çöp şişle pişip pişmediği kontrol edilir. Eğer çöp şiş temiz çıkıyorsa tatlı pişmiş demektir. Oda sıcaklığına geldiğinde soğuk şerbet ılık keke dökülür. Pasta kreması tarifteki gibi yapılır. Soğuyan tatlıya sürülür. Çikolata şekerlemesi ile süslenerek dolapta dinlendirilir.

