



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBRIS TATLISI

Keki için:

3 yumurta

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı galeta unu

1 su bardağı hindistancevizi

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı çekilmiş fındık ya da ceviz içi

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

Muhallebisi için:

1 kg süt

1 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket krem şanti

Şerbeti için, su ve şeker kaynatılır, biraz ağırlaşınca limon suyu eklenir, ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Keki için 3 yumurta kırılır, üzerine şeker eklenerek çırpılır.

Şeker tamamen eriyince üzerine, sıvı yağ, galeta unu, hindistancevizi ve kabartma tozu katılır, iyice karıştırılır.

En son çekilmiş fındık ya da ceviz katılarak iyice karıştırılır.

Yağlanmış fırın kabına dökülür, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkan sıcak keke, soğuk şerbet dökülür.

Muhallebisi için, bir tencereye süt, toz şeker, un ve nişasta konur, sürekli karıştırarak bir iki taşım kaynatılır, ateşten alınır.

Üzerine toz krem şanti konur ve mikserle iyice çırpılır.

Hazırlanan muhallebi kekin üzerine düzgünce yayılır.

Üzeri istenildiği gibi süslenerek servis yapılır.



