



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS TATLISI

3 adet yumurta
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı kırılmış ceviz
1 su bardağı Hindistan cevizi
Bir paket kabartma tozu
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı nişasta. Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1.5 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Bir tencereye suyu ve şekerini dökün, kaynamaya başladıktan sonra altını kısıp 15 dakika daha kaynatın. Şerbet hazır olunca altını kapatın ve vanilyayı ekleyip soğuması için bekletin. Keki için; yumurtaları ve şekerini iyice çırpın, diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın. Yağlanmış bir tepsiye dökün. 160 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üzerine dökün, soğuması için bekletin. Kreması için; krem şanti hariç tüm malzemeyi bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Altını kapatın, toz krem şantiyi ekleyin ve blender'la beş dakika çırpın. Soğumuş şerbetli kekin üzerine bu kremsi muhallebiyi dökün.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 01.03.2022