



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KIBRIS TATLISI

Hamuru için:

3 yemek kaşığı toz şeker

3 adet yumurta

4 yemek kaşığı sıvı yağ

3-4 su bardağı galeta unu

3-4 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

3-4 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

1 paket kabartma tozu

Kek kalıplarını yağlamak için:

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Şerbeti için:

1,5 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

2 damla taze sıkılmış limon suyu

Kreması için:

½ su bardağı mısır nişastası

500 ml süt

2 yemek kaşığı toz şeker

1 paket krem şanti

Tatlının şerbeti için; su ve toz şekeri derin bir karıştırma kabı içerisine alın.

Şeker kristalleri kaybolana kadar şerbet karışımını kısık ateşte kaynatın.

Kıvam alıp şurup gibi olduğunda şerbete limon suyunu ekleyin.

Ocaktan alıp soğuması için bekletin.

Kekini hazırlamak için; Oda sıcaklığında beklettiğimiz yumurtalarımızı bir kap içerisine alalım.

Toz şekerle birlikte şekerler eriyene kadar çırpalım.

Ardından galeta unu, rendelenmiş Hindistan cevizini, sıvı yağı, kabartma tozu ve ceviz içini ekleyelim.

Porsiyonluk olan kalıpları sıvı yağla yağlayalım.

Hazırladığımız kek karışımını eşit bir şekilde kalıplara paylaştıralım.

Önceden ısıttığımız 150-160 derece fırında 30-35 dakika pişirelim.

Fırından çıkan sıcak kekleri kalıptan çıkarıp derin bir tepsine alalım.

Üzerine önceden hazırlamış olduğumuz soğuk şerbeti döküp içerisine çekmesini bekleyelim.

Kreması için; Süt, mısır nişastası ve toz şekeri derin bir tencereye alıp sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirelim.

Muhallebi kıvamına gelince ocaktan indirip toz krem şantiyle karıştıralım.

Kreme sıkma torbasına kremayı doldurup şerbeti çeken tatlının üzerine sıkalım.

Tatlıyı buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:156480 • adi:Kıbrıs Tatlısı • gönderen:ferahnur • indirme tarihi:31.03.2025 - 18:49