



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS TATLISI

<https://www.hurriyet.com.tr>

Kek için:

3 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

2/3 su bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su bardağı galeta unu

1 su bardağı hindistancevizi

1 su bardağı ceviz içi

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

4-5 damla limon suyu

Muhallebi için:

1 lt. süt

2 yemek kaşığı dolusu beyaz un

2 yemek kaşığı dolusu nişasta

Yarım su bardağı toz şeker

1 paket kremşanti

1 çay bardağı Hindistan cevizi

Önce şerbet için şeker ve suyu kaynatıyoruz. Karıştırıp şeker erisin. Hafif yoğunlaşmaya başladığında limon suyu ekleyip soğumaya bırakıyoruz. Kek malzemeleri yumurta şekeri çırpıyoruz. Diğer malzemeleri teker teker ilave edip yağlanmış orta boy tepsiye döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Fırından çıkan sıcak kekin üstüne soğuk şerbeti döküyoruz. Kolayca şerbeti çekiyor. Tencerenin içine, süt, nişasta, un, şeker çırpma teliyle pişmeye bırakıyoruz. Yoğunlaşana kadar pişiriyoruz. Göz göz olduğunda muhallebinin altını kapatıyoruz. Mikserle çırpma başlıyoruz. İlk sıcaklığı çıktığında krem şantiyi toz şekilde ekleyip çırpıyoruz. Şerbetini çeken kekin üstüne muhallebimizi döküyoruz. En üstüne hindistancevizi serpip soğumaya bırakıyoruz. Sonra dilimleyip servis ediyoruz. Buzdolabında 3-4 saat mutlaka dinlendirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.04.2024

