



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SÜT DİLİMİ

2 adet yumurta
1,5 kahve fincanı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 kahve fincanı şeker
1,5 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
Kreması için:
1 paket krema
1 paket toz krem şanti
2 yemek kaşığı süt
2-3 damla limon suyu

Pratik süt dilimlerinin kreması buzdolabında soğuması gerektiğinden, öncelikle kremayı hazırlamalısınız. Süt diliminin kremasını hazırlarken krema için gerekli olan tüm malzemeleri bir kasede iyice çırpın. Hazırladığınız krema buzdolabında beklerken, ayrı bir kasede süt diliminin kek malzemelerini karıştırmaya başlayabilirsiniz. Öncelikle yumurta ve şekeri çırpın ve toz şekeri eritin. Ardından süt, sıvıyağ, kakao ve kabartma tozunu ilave edin ve kek hamurunu çırpın. Son olarak süt dilimi hamuruna unu ilave etmeye başlayın ve un parçacıkları kalmayana kadar karıştırın. Karışımı, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine döküp 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Süt dilimlerini istediğiniz büyüklükte parçalara bölün ve iki parça arasına hazırladığınız kremadan dolgun bir miktar sürün. Dilerseniz krema torbası da kullanabilirsiniz. Süt dilimlerini ceviz parçaları ile süslediğiniz bir tabakta servis yapın. Ev yapımı süt dilimi işte bu kadar basit.

