



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA KEK (DÜDÜKLÜ)

<https://yemek.name>

- 1 su bardağı Frambuaz (taze veya dondurulmuş)
- 2 su bardağı süt
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı Toz Şeker
- ½ Adet Hazır Pasta Tabanı veya
- 3 su bardağı Ev yapımı Kek
- 1 tatlı kaşığı Tereyağ veya Margarin
- 1 çay kaşığı Vanilya Aroması

Pasta tabanını veya evde kalmış olan keki el ile kabaca kırıp, frambuaz ile bir kabin içinde karıştırılır. Kullanılacak olan kek kalıplarının içleri yağlandıktan sonra hazırlanan bu karışım kalıplara paylaştırılır. Diğer tarafta yumurta ve toz şeker, toz şeker eriyinceye kadar mikser yardımı ile çırpılır. Çırpma işlemi bittiğinde süt ve vanilya aroması ilave edilir. Kekli karışım olan kalıplara paylaştırılır. Bu şekilde hazırlanan kalıpların üstleri folyo ile kapatılır. Dödüklü tencereye 3 su bardağı su konur ve ocak üzerine yerleştirilir. Buharlı pişirme sepeti var ise kalıplar sepete yerleştirilir. Eğer yoksa nihale gibi ayaklı bir telin üzerine yerleştirebilirsiniz. Dödüklü tencerenin kapağı kapatıldıktan sonra ocak en üst seviyede açılır. Yoğun buhar çıkmaya başladığında, ocağın ateş seviyesi düşürülür ve bu şekilde 7 dakika pişirme yapılır. Süre sonunda ocak kapatılır ve buhar çıkarma işlemi yapılır. 6 dakikanın sonunda kapak açılır ve kalıplar dışarı alınarak, servis tabağına ters çevrilerek servise hazır hale getirilir.

