



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI GALETA TATLISI

Semra UYAR

- 1 bardak galeta unu
- 4 yumurta
- 1 bardak şeker
- 1 bardak hindistancevizi
- 1 bardak sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- Kreması için:
  - 1 bardak şeker
  - 1 litre süt
  - 1 bardak hindistancevizi
  - 1 bardak nişasta
- Şurubu için:
  - 5 bardak şeker
  - 2 bardak su

Bayat ekmeklerimizi fırınlayıp robottan geçirip eleyerek galeta unumuzu yapalım. Yumurta ve şekerini çırpalım. Galeta unu, yağ, Hindistan cevizi, kabartma tozu, vanilya ekleyip hamurumuzu yapalım. Tepsiyeye dökelim. 170 derecede kızarana kadar pişirelim. Şeker ve suyu koyup şurubumuzu kaynattıktan sonra 15 dakika ocakta tutup kapatalım. Şurubumuzu soğutalım. Sıcak tatlıya soğuk şurubu döküp dinlendirelim. Krema malzemelerimizi koyup ocakta koyulaşana kadar pişirelim. Kremamızı tatlımızın üstüne serelim. Arzuya göre en son fındık ya da cevizle süsleyelim.



