



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağından biraz fazla sıvı yağ
1 su bardağı su
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı toz şeker
1 paket toz vanilya
1 adet yumurta sarısı

Bir kap içerisinde yumurtalar köpürene dek iyice çırpılır. Toz şeker ilave edilip, yoğurt kıvamına gelene dek çırpılmaya devam edilir. Sıvı yağ, kakao, su ve tarçın da eklenip, karıştırmaya devam edilir. Un, toz vanilya ve kabartma tozu elenerek harca katılır, biraz daha karıştırılır. Pürüzsüz bir kıvam elde edilmelidir. Kek kalıbı yağlanarak hazırlanır. Daha sonra yaklaşık yarım saat kek pişirilir. Bu esnada tencereye vanilya haricindeki tüm krema malzemeleri koyularak çırpma teli ile karıştırılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. Daha sonra toz vanilya eklenir ve yeniden karıştırılır. Fırından alınan kek üzerinde gezdirildikten sonra servis edilir.