



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KROKANLI TAVA KEKİ

Krokan için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı kıyılmış fındık

Kek için:

3 adet yumurta

3 kahve fincanı toz şeker

1 kahve fincanı sıvı yağ

2 kahve fincanı irmik

5 kahve fincanı un

1 kahve fincanı yoğurt

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı hazır kahve

Kreması için hazır kahveyi sütün içinde eritin. Krem şantiyle çırpıp buzdolabında bekletin.

Krokan için tavada 1 bardak toz şekeri kahverengi olana kadar karıştırarak yakın. Folyo kağıdın üstüne incecik bir tabaka halinde koyduğunuz yanmış şekeri, serin bir yerde 20 dakika bekletin. Katılaştınca yarısını süslemek için ayırın. Kalan krokanı havanda dövün.

Mikserde yumurta, toz şeker, sıvı yağ, yoğurt, kabartma tozu, irmik ve unu karıştırıp muhallebi kıvamına getirin.

Bu karışımdan bir kahve fincanı kadarını yağsız tavaya dökün. İki taraflı kızartın. Bu şekilde 6 adet kek yapın.

Keklerin arasına krem şanti ve kıyılmış fındık serpiştirin. En son krokanları koyun. Ayırdığınız kalıp şeklindeki krokanlarla süsleyip servis yapın.

