



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÜLAHTA KEK

Kişi sayısı kadar dondurma külahı  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı un  
Yarım çay bardağı su  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 kabartma tozu  
1 vanilya  
Üzeri için:  
Çilekli krem şanti  
Çilekli sos

Derin bir kaba yumurta ve şekeri alıp mikserle iyice çırpıp yumurtaları kar haline getiriyoruz.

Daha sonra sıvı yağ ve suyu ilave edip çırpmaya devam ediyoruz.

Un kabartma tozu ve vanilyayı da ilave ettikten sonra spatula ile aynı yönde karıştırıp unu iyice yumurtalara yediriyoruz.

Daha sonra dondurma külahlarımızı su bardaklarının içine koyup içlerine yarıyı biraz geçecek kadar hamur koyup külahlarımızı bardaklarla birlikte fırın tepsimize dizip önceden ısınmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

Keklerimizi fırından çıkarıp soğumaya bırakıyoruz.

Biz de bu arada krem şantimizi hazırlıyoruz.

Krem şantimizi 1 bardak süt ile iyice çırpıp buzlukta biraz donduruyoruz.

Daha sonra şantimizi buzluktan çıkarıyoruz.

Tatlı kaşığımızı suya bandırıp çıkarıyoruz ve şantimizden kaşıkla alıp keklerimizin üzerine dondurma şekli vererek çilekli sosla süslüyoruz.

