



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI ISLAK KEK

1 su bardağı çilek marmeladı
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı kekun
Yarım su bardağı süt
25 gram tereyağı
1 çorba kaşığı su (kaynar)
1 tatlı kaşığı vanilya

Yumurta ve toz şekeri krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Çırpıma devam ederek iki kerede un ve sütü katın. Tereyağı, su ve vanilyayı ekleyip harmanlayın. 4 adet porsiyonluk fırın kabını yağlayın. Kaplara sırasıyla çilek marmeladını ve hazırladığınız karışımı paylaşın. Fırın tepsisine yerleştirin. Kapların yarısına gelinceye kadar tepsiye kaynar su koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. 5 dakika dinlendirin. Ters çevirerek çıkarın. Arzu ederseniz kremayla birlikte servis yapın.