



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BİLLURİYE

2 su bardağı un
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı kuru maya
6 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
Süslemek için:
Yarım paket krem şanti
arzu edilen meyveler.
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/4 limon

Derin bir kaptan önce 1 su bardağı ılık süte, 2 kaşık şekerini ve mayayı karıştırırım. Sonra yumurta sarılarını ilave edip, çırpma teli ile karıştırırım. 2 su bardağı unu, 1 tutam tuzu ve eriyip soğumuş margarini ekleyip, tekrar iyice karıştırırım. Orta büyüklükte tek ya da küçük kek kalıplarını margarinle yağlayıp şeker serpiştirelim. Hamuru kalıba boşaltalım. Kalıbı oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletip hamurun kabarıp mayalanmasını sağlayalım. Hamur kabardığında önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında pişirelim. Altı üstü kızardığında fırından alarak kaynar haldeki şurubu üzerine boşaltalım.

Şerbet için 2 su bardağı şeker, su ve 1/4 limon dilimini kaynatalım. Şurubunu emdikten sonra kalıbı ters çevirip tatlıyı çıkaralım. 1 çay bardağı sü'ü krem şanti ile çırparak ko-yulaştırırım. Ters çevirdiğimiz tatlının üzerini krem şanti ve meyvelerle süsleyelim.