



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ MUHALLEBİLİ KEK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Keki İçin:

- 2 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı şeker
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı ve 2 yemek kaşığı un
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Adet vanilya

Muhallebisi İçin:

- 2,5 Kahve fincanı şeker
- 3 Kahve fincanı un
- 4,5 Su bardağı süt
- 1 Paket çiğ krem şanti

Meyveli sosu İçin:

- 3 Su bardağı portakal suyu
- 3 Yemek kaşığı nişasta
- 1 Adet muz
- 5 Dilim Portakal

Üzerine dökmek için:

- 1 Su bardağı süt

Keki yapmak için derin bir kabin içerisinde yumurtayı ve şekerini iyice çırpın. Sütü ve yağı da ekledikten sonra çırparak unu , kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin ve tekrar çırpın. Yağlanmış dikdörtgen borcama dökerek önceden ısıtılmış fırında pişirin. Kek pişince sıcakken üzeri için olan sütü gezdirerek dökün. Muhallebiyi yapmak için ise tencereye sütü , şekerini , unu ilave ederek çırpın ve kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Pişince ocaktan alarak ılıdığı zaman çiğ kremayı içerisine ekleyerek mikserde çırpın. Muhallebiyi üzerine süt döktüğünüz kekin üzerini kaplayacak şekilde gezdirerek dökün ve soğumaya bırakın. Meyve sosu için küçük tencerede portakal suyunu , şekerini , nişastayı beraber kısık ateşte koyu kıvama gelinceye kadar pişirerek ılıtın. İçerisine dilimlenmiş meyvelerinizi erik , portakal çilek vs ekleyerek karıştırın. Soğuyan muhallebili kekin üzerine dökerek buzdolabında bekletin. Servis sırasında dilimleyin ve soğuk olarak ikram edin.



