



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR ŞURUPLU SICAK KEK

3 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı nişasta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı tereyağı
Bir tutam tuz
Üzerine:
1 su bardağı mısır şurubu
Servis için:
Kaymak

Derin bir kasede yumurtayı çırpma teli ile çirpin. Sıvı yağ ve sütü ilave edin. Nişasta, un, kabartma tozu ve tuzu ekleyip, topak kalmayacak şekilde malzemeyi çirpin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya yarım çorba kaşığı tereyağı koyun. Hazırladığınız kek karışımından 3-4 çorba kaşığı alarak tavaya dökün. Üzerine bir kapak kapatıp, kısık ateşte önce altını pişirin. Daha sonra çevirip diğer tarafını kızarana kadar pişirin. Karışım bitene kadar işleme devam edin. Servis tabağına alıp, üzerine mısır şurubu gezdirin. Kaymakla servis yapın.

Not: Mısırdan elde edilen bu şurup, açık ve koyu renk olmak üzere iki çeşittir. Pastacılıkta, reçel yapımında ve tatlı soslarında sık kullanılır. Büyük marketlerde bulabilirsiniz.

