



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU KEK

1,5 su bardağı un,  
1 çay bardağı mısır unu,  
2 çay kaşığı kabartma tozu,  
yarım çay kaşığı tuz,  
1,5 su bardağı tozşeker,  
2 adet yumurta,  
1 çay bardağı sıvıyağ,  
yarım çay bardağı su.  
Krema için:  
125 gram margarin,  
2 çorba kaşığı un,  
1,5 su bardağı süt,  
2 adet yumurta,  
5 çorba kaşığı tozşeker

Un, mısır unu, kabartma tozu, tuz ve şekeri karıştırın. Ayrı bir kaptaki sıvıyağın suyu ve yumurta sarılarını ilave edin. Bir çatal yardımıyla karıştırın. Yavaş yavaş unlu karışımın içine ilave edin. Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki çırpılarak kar haline getirin. Diğer karışıma ilave edin.

Yağladığınız kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış fırında keki üzeri kızarana dek pişirin. Soğuyunca kalıptan çıkarın. Bir tencerede şeker, un, yumurta ve sütü karıştırın. Kaynamaya başladığında ateşin altını kısın. Kremayı koyu muhallebi kıvamına alıncaya dek pişirin. Soğuyunca margarin ilave edin. Kremayı blendırdan geçirin. Ortadan ikiye kestiğiniz kekin arasına ve üzerine krema sürün.

Kremayı bir krema sıkacağına doldurup, kekin üzerine dilediğiniz şekli vererek servis yapın.