



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ GALETA UNLU TATLI

Hamur için:

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı galeta unu ya da çekilmiş ekmek tozu

Yarım su bardağı hindistancevizi

Yarım su bardağı çekilmiş ceviz

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı su

Muhallebisi için:

1 kg. süt

1 su bardağı mısır nişastası

Yarım su bardağı şeker

1 paket krem şanti

Önce şerbet hazırlanıp kenara ayrılır.

Hamur malzemesi yoğrularak orta sertlikte bir hamur yapılır, borcama dökülür ve 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

Hamur fırından çıkınca biraz soğutulup şerbet dökülür. Bir kenara bırakılır.

Muhallebi için süt, mısır nişastası ve şeker ocakta karıştırarak pişirilir, muhallebi kıvamına gelince soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra 1 paket krem şantiyi toz halinde ekleyip mikserle çırpıyoruz.

Daha sonra kekin üzerine döküyoruz. Buzdolabında 2-3 dinlendirdikten sonra servis yapıyoruz.

