



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ GALETA UNU TATLISI

1 su bardağı galeta unu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)
Yarım çay bardağı hindistancevizi
Muhallebisi için:
3 su bardağı süt
2 kahve fincanı tam buğday unu
1 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Süslemek için:
1/2 su bardağı hindistancevizi
Galeta unlu tatlı şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2 damla limonun suyu

İlk olarak kek hazırlanır. Keki hazırlamak için şeker ve yumurta iyice çırpılır. Daha sonra içerisine sıvı yağ, galeta unu, ceviz, Hindistan cevizi, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice çırpın. Hazırlanan karışım dibi iyice yağlanmış kare veya dikdörtgen bir cam kalıba dökün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Su ve şekeri bir tencerede güzelce karıştırıp ocağa alın. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Bu arada içine limon suyu ilave edin. Biraz daha kaynadıktan sonra kenara alın ve soğutun. Muhallebiyi hazırlamaya başlayın. Süt, un, şeker ve nişastayı bir tencereye alıp güzelce karıştırın. Ocağın altını açın ve kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Muhallebi kaynayıp koyulaşınca vanilyayı ekleyin. Altını kapatıp ılımasını bekleyin. Ilıyan muhallebinin içerisine toz krem şanti ekleyip mikser yardımı ile iyice çırpın. Kek piştikten sonra fırından alın ve kek sıcakken üzerine soğumuş şerbeti dökün. Kek şerbeti emince muhallebiyi üzerine eşit bir şekilde yayın. Servis ederken üzerini süslemeyi unutmayın.



© lezzetler.com tarif no:152013 • adı:Muhallebili Galeta Unu Tatlısı • gönderen:Ağabey • indirme tarihi:18.05.2024 - 03:24