



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KEK

1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 paket vanilya ve kabartma tozu
Keki ıslatmak için;
2 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı soğuk süt
Muhallebisi için;
1 su bardağı toz şeker
1 litre süt
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Üzerini süslemek için;
İsteğinize göre çilek gibi renkli meyveler, Hindistan cevizi, ceviz, fındık veya fıstık olabilir.

Öncelikle yumurta ve şekeri mikser ile beyazlaşana kadar çırpın. Ardından vanilya, kabartma tozu, unu ekleyin ve tekrar karıştırın. Dikdörtgen borcamı yağlayın ve kek hamurunu dökün ve 180 derece fırına sürün. Piştikten sonra çıkarın. Kürdan yardımı ile kontrol edin ve keki soğumaya bırakın. Süt ve şekeri karıştırın kek tamamen soğuyunca üzerine dökün. O sırada muhallebiyi hazırlayın. Krem şanti hariç bütün malzemeleri tencereye alıp karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Ilık hale geldikten sonra ocaktan alın ve krem şantiyi ekleyerek mikser yardımı ile çırpın. Karışımın ardından kekin üzerine dökün. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.

