



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜNVER TATLISI

Muhallebisi için:

1 litre süt

2 tepeleme çorba kaşığı un

2 tepeleme çorba kaşığı nişasta

1 çay bardağı toz şeker

Vanilya

1 paket kremşanti

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

Çeyrek limon

Keki için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağından 2 parmak eksik sıvı yağ

1 su bardağı hindistan cevizi

1 su bardağı çekilmişceviz

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı galeta

Üzeri için:

Ceviz

Fındık

Hindistanceviz

Pişirmek için;

1,5 su bardağı su

Öncelikle soğusun diye muhallebiyi yapalım.

Uygun bir tencereye vanilya, kremşanti hariç tüm malzemelerimizi ekleyip çırpıp ateşe alalım orta ateşte kaynayan kadar çırpalım.

Kaynadıktan sonra ateşini kapatıp vanilyayı ekleyip çırpıp ılınmaya alalım.

Şerbetimizi malzemeleri uygun bir tencereye alıp karıştırıp ateşe alalım.

Kaynadıktan sonra limonumuzu ekleyip kısık ateşte 10 dakika kaynatıp soğumaya alalım.

İliyan muhallebimizin içine kremşantimizi ekleyip 3 dakika çırpalım.

Daha az çırparsak muhallebimiz çok akışkan olur onun için iyi çırpalım.

Üzerine streç geçirip hava almamasını sağlayalım dolaba alalım.

Kekimizi yapmak için öncelikle bir karıştırma kabına şekerimizi yumurtamızı alıp çırpalım köpük gibi olsun.

Daha sonra diğer malzemelerimizi de alıp spatulayla karıştıralım.

En son kabartma tozunu da ekleyip karıştıralım.

Tereyağıyla yağlanmış güveçlerimize hamurumuzu pay edelim güveçleri tepsiye alalım suyumuzu da tepsiye dökelim.

Isınmış fırında 180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirelim benim fırınım 20 dakikada pişirdi herkesin fırını aynı olmayabilir kontrollü olun.

Fırından çıkan tatlımızı 10 dakika beklettikten sonra soğuk şerbetimizi dökelim.

Bir 10 dakika çekmesini bekleyelim. 10 dakikanın sonunda muhallebimizi ekleyelim.

Dolaba üstü kapalı bir şekilde kaldıralım bir gün dolapta bekletilirse daha güzel olur ama biz dayanamadık 3 saat sonra yedik tercih sizin servise hazır.

