



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ TATLISI

Yarım ay bardağı ertilmiş tereyağı

3 adet yumurta

1 su bardađı řeker

1 su bardađı süt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 su bardađı un

řerbeti için:

1.5 su bardađı řeker

3,5 su bardađı su

2-3 damla damla limon

2 paket krem řanti

2 su bardađı süt

Kek için gerekli malzemeler karıştırılıp kek hamuru elde edilir. 180c fırında 25-30 dakika pişirilir.diğer tarafta şerbet malzemeleri bir tencereye alınır. 20-25 dk kaynatılır.paketin üzerindeki tarife göre hazırladığımız krem şantiyi pişip soğuyan ve ortadan iki böldüğümüz kekin arasına sürüyoruz.(isteğe göre iki paket krem şanti de kullanılabilir. Ben bir paket kullandım.)kekin diğer parçasını kapatıp, soğuttuğumuz kekin üzerine döküyoruz. Yani kek de şerbet de soğuk, krem şanti kekin arasından olacak. Üzerini hindistancevizi ile süslüyoruz.
