



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAHMERAN TATLI

- 2 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak tozşeker
- 3 Bardak un
- 4 Adet yumurta
- 4 Bardak süt
- 1 Adet kabartma tozu
- 4 Adet muz
- 2 Adet vanilya
- 2 Bardak yoğurt

Yumurtaları tozşekerle köpük köpük olana kadar çırpın. Önceden eritip soğuttuğunuz margarin ve yoğurdu yumurtalara ekleyin. Unu ve kabartma tozunu eleyip yumurtalı karışıma ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırın ve 24-25 cm çaplı yağlanmış kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında içini çekene kadar pişirin. Soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin. Diğer tarafta krema için margarin ve vanilya hariç tüm malzemeyi bir tencereye alıp kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Karışım koyulaşıp göz göz olunca tencereyi ocağın alt kısmına alıp kremanın yarısını üzerine sürün. Üzerine muz dilimleri yerleştirip diğer kek parçası ile üzerini kapatın. Kalan krema ve muz dilimleri ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.