



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALEP SOSLU KIŞ KEKİ

1 bardak siyez unu
1 bardak rendelenmiş havuç
1 bardak dut kurusu unu
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı pekmez
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 yemek kaşığı bitter
Damla çikolata
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
Sos için:
1 tatlı kaşığı salep
1 yemek kaşığı nişasta
1,5 bardak süt
Süslemek için:
Çubuk tarçın
Hindistancevizi

Önce tüm kek malzemelerini karıştırın. Ardından yağlanmış kalıba dökün ve 180 derece ısıtılmış fırında kapağı hiç açmadan pişirin.

Kek pişerken sosunu hazırlayın. Üç malzemeyi de tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra kıvam alır. Kek pişene kadar topak topak olmaması için ara ara karıştırın. İlk sıcaklığı çıkan kekin üzerine sosu dökün. Ardından Hindistan cevizi ve tarçınla süsleyin.

