



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHRAZAT TATLISI

Alt tabanı:

2 adet yumurta (m) boy
1 çay bardağı 3/4 ü şeker(100)g
1 çay bardağı 3/4 sıvı yağ (100)g
1 çay bardağı Hindistan cevizi
1 su bardağının 3/4 galeta unu (100)g
1 paket kabartma tozu

Kreması için:

1 litre süt
2 yemek kaşığı un (30)g
2 yemek kaşığı mısır nişastası (30)g
4 yemek kaşığı şeker
30 gr beyaz çikolata (şart değil)
1 paket vanilya
100 gr krema

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Üzeri için:

Toz fıstık

Yumurta ve şekeri iyice köpük olana kadar mikserle karıştırılır.

Sıvı yağ ekleyip biraz daha karıştırılır. Sırasıyla kalan malzemeleri ekleyelim.

El çarpıcısı ile söndürmeden karıştırmaya devam edelim .Sıkma torbasına alıp cam kaselelere 1/3 i kadar sıkalım.

180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 15 dakika fansız pişirelim.

Bu arada şerbeti ocağa alalım. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika kaynatıp ocağı kapatalım.

Kek fırından çıktıktan 5 dakika sonra sıcak şerbeti üzerine dökelim. Şerbeti ona göre ayarlayalım.

Şerbeti hafif üzerine çakacak kadar dökelim her yeri ıslanacak kadar fazla değil.

Kreması için kuru malzemeleri tencereye ekleyelim karıştırıp süte yavaş yavaş karıştırarak ekleyelim.

Ocakta sürekli karıştırarak pişirelim. Bir iki dakika pişsin.

Ocağı kapattıktan sonra vanilya ve çikolatayı ekleyip karıştırılır.

Kabuklanmaması için sık sık karıştırılır.

Oda sıcaklığına geldiğinde kremayı ekleyip mikserle iyice karıştırılır.

Soğuyan tatlımızın üzerine dökelim.

Buzdolabına üzeri açık bir şekilde koyalım.

1 gece dinlendikten sonra fıstık veya fındık ne varsa süsleyelim.



© lezzetler.com tarif no:177324 • adı:Şehrazat Tatlısı • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:15