



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞERBETLİ KEK

2 su bardağı un
1,5 su bardağı tozşeker
2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı irmik
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Şurubu için:
3 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı rendelemiş hindistancevizi

Hazırlanışı: Unu eleyip çukur bir kaba aktarın. İrmikle birlikte harmanlayın. Şekeri, yoğurdu, vanilyayı, kabartma tozunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Bu karışımı yuvarlak yağlanmış, ısıya dayanıklı cam bir kaba dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar 50-55 dakika pişirin. Fırından alıp oda ısısında soğumaya bırakın.

Şerbeti için şekeri ve suyu sos tenceresinde yoğunlaşana kadar kaynatın. İndirmeye birkaç dakika kala limon suyu ile vanilyayı ilave edin. Şerbet sıcakken soğuyan hamurun üzerine, her tarafına gelecek şekilde dökün. Şerbeti iyice hamuru emdikten sonra isteğe göre üzerine hindistancevizi ve tarçın karışımdan dökün. Buzdolabında soğutun. Dilimleyip servis yapın.