



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT DİLİMİ

4 yumurta
1, 5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı kakao
Kreması:
2 kutu süt Kreması(400 ml)
2 paket krem şanti
2 yemek kaşığı bal
3 - 4 damla limon suyu

Merhabalar hanımlar sizinle bugün çocuklarımın çok severek yediği bir tarif paylaşıyorum. Artık para verip almak yerine kendim yapmayı tercih ediyorum tam kıvamında tutan bir tarif umarım beğenirsiniz.

İlk önce kremamızı yapalım. Kremamızın malzemelerini çırpma kabına alıp katılaşana kadar çırpalım ve kapaklı bir kaba alalım buzdolabında bekletelim.

Sıra geldi kekimize yumurta ve şekeri 5 dakika çırpalım ve sırayla kek malzemelerini ekleyerek kekimizi yapalım. İki eşit fırın tepsisine yağlı kağıt serelim ikisine eşit bir şekilde paylaşalım. Üzerini düzleyelim ve tepsimizi tezgaha hafif vuralım 180 derecede ısınmış fırında 10 dakika pişirelim üstü ıslak gibi görünebilir endişelenmeyin. Keklerimiz piştikten sonra soğutalım ve kekimizin üzerine kremamızı sürelim .Diğer kekimizi üzerine kapatalım hafif bir şekilde üzerine elimizle bastıralım yağlı kağıdını yavaşça çıkaralım 4. 5 saat dinlendirelim ve bir cetvel yardımı ile süt dilimlerimizi keselim dikkat edelim her seferinde bıçağımızı temizleyelim .Temizlemezsek kremamızı kek bulaşır ve kötü bir görüntü oluşur.

