



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE KEK

Bir tencerede 250 gram süt, 80 gram tereyağı, 25 gram şekeri tahta kaşıkla karıştırıp ateşe koyunuz. İlk kaynamada ateşten alıp içine 130 gram un serperek tekrar ateşe sürünüz. Dibine sardırmayacak şekilde 3 - 4 dakika karıştırarak karıştırarak katılandırınız. Sonra ateşten çekip biraz ılınınca 8 yumurtayı ara vererek yedirip gevşetiniz. (Yumurta boyunda kesip koyunuz, yayılmadan durursa kıvamını bulmuş demektir.) Tepsiye küçük yumurta büyüklüğünde parçalar dizip ortaları yarık bir küçük ekme şekli vererek üzerlerini tozşekerle örtüp kurumaya bırakınız. Sonra fırında pişirerek tepside çıkarıp soğutunuz.

Not: Kekler soğuduktan sonra üstlerinden birer kapak açıp ilerinden bir parça boşaltınız. Krem ya da meyve ezmeleri v.b. ile doldurup kapaklarını örterek servis yapınız.