



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YALANCI TİRAMİSU

Keki için:

2 yumurta

1/2 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı kakao

1.5 su bardağı süt (kek piştikten sonra üzeri için)

Muhallebisi için:

1.5 çay bardağı un

1.5 çay bardağı toz şeker

3 su bardağı süt

1 paket krema (çiğ)

1 paket vanilya

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı kakao

Yumurtaları ve toz şekerini çırpalım. Diğer malzemeleri de ilave edelim. Karışımı yağlanmış kare borcama aktarıp 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirelim. Fırından alınca 1.5 su bardağı soğuk sütü üzerine dökelim. Muhallebi için, un, süt ve toz şekerini sürekli karıştırarak pişirelim. Piştikten sonra bir paket vanilyayı üzerine ilave edip şöyle bir karıştıralım. Soğuyunca kremayı ekleyip mikserle çırpalım. Kekin üzerini muhallebiyle kaplayalım. En üste bolca kakao serpin ve buzdolabında bekletin.