



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN TATLISI

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 su bardağı Hindistan cevizi
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2-3 damla limon
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Hindistancevizi

Öncelikle tatlının şerbetini kaynatıp soğumaya bırakın.
Kek için 3 yumurta ve şekerini köpürene kadar çırpın.
İçine sırasıyla sıvı yağ, ceviz, tarçın, Hindistan cevizi ve galeta ununu ekleyip karıştırın.
Koyu kıvamlı bir hamur elde edin.
Isıya dayanıklı fırın kabını yağlayıp hamuru kaba aktarın ve üzerini güzelce düzleştirin.
Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın ve tepsiyi fırına verin.
Üstü kızarana kadar pişirdiğiniz keki çıkarıp ılınması için bir süre bekleyin.
Ilınan keki dilimleyin ve üzerine soğuk şerbeti gezdirin.
Tatlı şerbeti çekip iyice soğuduktan sonra krem şantiyi üzerine güzelce yayın.
Hindistancevizi de serptikten sonra buzdolabına kaldırıp 3-4 saat kadar bekletin.
Soğuyan tatlınızı servis edebilirsiniz.

