



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCİ KIZ TATLISI

Ayşe Tüter

125 gr. margarin
4 adet yumurta
1.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
Kabartma tozu

Yağ, yumurta, şeker, un, kakao ve kabartma tozu iyice çırpın yağlanmış kalıba dökün. 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. 1 bardak şekeri suyla kaynatın. Soğutup tatlının üzerine dökün. Krema pişirin, soğuk tatlının üzerine dökün. 2 saat dinlendirilip servis yapın.

KREMASI: Tencerede süt, yumurta sarısı, pirinç unu, şekeri iyice karıştırın. Ateşte göz göz olana kadar pişirin, mikserle 5 dakika pişirin, kabuğunu ilave edin.