



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BAKARA



- 2 Adet yumurta
- 2 Kahve fincanı toz Őeker
- 1 Kahve fincanı kakao
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 2 Kahve fincanı yođurt
- 1,5 Su bardađı un
- 1 Paket vanilya
- 1 ay kaŐığı kabartma tozu
- zeri için;
- Yarım kahve fincanı kek harcı
- 1 Su bardađı süt
- 2 orba kaŐığı toz Őeker
- 1 orba kaŐığı kakao
- Ara Katı için;
- 1 paket krem Őanti
- 1 ay bardađı süt

- # Yumurta ve toz Őeker ukur bir kabın içinde Őeker eriyene kadar mikserle çırpılır.
- # zerine kakao, yoğurt, sıvıyağ, un, vanilya, kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir harç elde edilir.
- # Kek harcının içinden, 1 kahve fincanı ayrılır.
- # Kalan harç 18-20 cm. apında, ortası delik olmayan yuvarlak, yağlanmış bir pasta kalıbına dökülür.
- # Önceden hafif ısıtılmıŐ 165 derece fırında yaklaŐık 45 dakika piŐirilir.
- # Kek ılırken, küçük bir tencereye ayrılan, 1 kahve fincanı kek harcı, 1 su bardağı süt, 2 çorba kaŐığı toz Őeker ve 1 çorba kaŐığı kakao konur, bir çırpıcıyla karıŐtırarak orta ateŐli ocakta muhallebi kıvamından biraz sulu kıvama gelene kadar piŐirilir.
- # Üst sos soğurken, ılımıŐ kek enine kesilir. (zeri kabarık olmuŐsa, tmseks kesilerek düzleŐtirilir) Kekin alta gelen kısmı üste gelecek Őekilde, zerine hazırlanan sos dökülür.
- # Diđer parçanın üzerine, 1 aybardağı sütle çırpılmıŐ, 1 paket krem Őanti sürülür.
- # Krem Őantinin zerine de üzerine sos dökülmüŐ parça yerleŐtirilir. Buzdolabının alt rafında en az 2 saat dinlendirilir, dilimleyerek servise sunulur.

Not: Kekin dzleŐtirilmek üzere kesilen tmseks parçası sup, dondurma gibi tatlılarda kullanılabilir.