



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

HASBAHÇE



5 adet yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması İçin;
3 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı un
1,5 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri İçin;
1 adet kivi
1 adet muz
4 – 5 adet çilek

[color=red:50cc9e96aa][i:50cc9e96aa]Rahmetli dedem Abdülfettah Sevim'in doğumunun 100. yılı anısına[/i:50cc9e96aa]/[color:50cc9e96aa]

- # Yumurta ve toz şeker, bembeyaz olana kadar mikser yada tel çırpıcıyla çırpılır. Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, kısa süre karıştırılır, bol miktarda yağlanmış fırın tepsinine dökülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir, üzeri pembeleşene kadar pişirilir. (Yaklaşık 20 dakika)
- # Bu arada krema hazırlanır. Tencereye soğuk süt, un, nişasta, yumurta ve toz şeker konur. Malzemeler eriyene kadar karıştırılır.
- # Karışım orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir, muhallebi kıvamına gelince vanilya eklenir, ateşten alınır. Kremada pürüz oluşmuşsa, 5 dakika kadar mikserle çırpılır, soğumaya bırakılır.
- # Fırından çıkan tepsinin üzerine sıcakken bir tepsi kapatılır, 15 dakika bekletilir. Süre sonunda kek tepside alınır, ortadan ikiye kesilir.
- # Keklere yeteri kadar krema sürülür ve dikkatli bir şekilde rulo yapılır. Kalan krema ruloların üzerine sürülür.
- # Rulolar 2 parmak ara ile dilimlenir. Üzerlerine dilimlenmiş ve kararmaması için az limon suyu sürülmüş meyveler yerleştirilir.
- # Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilebilir.

Not: Hasbahçenin daha kısa sürede hazırlanması gerekiyorsa hazır krem şanti kullanılabilir.