KEKLİ MUHALLEBİ

3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı un
Yarım paket vanilya
1 su bardağı kıyılmış kuru kayısı
1 çorba kaşığı tereyağı
Kek İçin;
2 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
1 çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı un
Üzeri İçin;
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Önce kek hazırlanır; derin bir kabın içinde yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerine sıvıyağ eklenir, kısa süre çırpıldıktan sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir.
Karışım orta büyüklükte yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35 - 40 dakika pişirilir.
Kek fırından çıkarılır, oda ısısında ılırken muhallebi hazırlanır.
Bir tencereye soğuk süt, nişasta, un ve şeker konur, iyice karıştırılır. Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Üzerine çabuk hareketlerle, kıyılmış kayısı, vanilya ve tereyağı eklenir, karıştırılır, hemen ateşten alınır.
Hazırlanan muhallebi kekin üzerine dökülür, oda ısısında soğuduktan sonra, buzdolabının alt rafına yerleştirilir. En az 2 saat soğutulur.
Süre sonunda arzu edilen şekilde kesilir. Üzerine hindistancevizi serpilerek ikram edilir.

Not: Bu tarifte muhallebiye katılan nişasta parlaklık verir, tereyağı ise çatlamasına engel olur.