



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

## 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 için;  
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 için;  
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.