

Bayat Ekmek Keki

Malzemeler

2 su bardagi cekilmis bayat ekmek ici
1/2 su bardagi siviyağ
1/2 su bardagi tozseker
4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Serbet icin;
1 cay bardagi tozseker
4 cay bardagi sut
Kremasi icin;
4 su bardagi sut
3 yemek kasigi nisasta
4 yemek kasigi tozseker
2 adet yumurtanin sarisi
Ayrice;
2 su bardagi cekilmis ceviz ici
2 adet butun bayat ekmek

Yapilisi

Bayat ekmekleri dilimleyip rondodan gecirin. Yumurta, seker, siviyağını kopurune kadar cirpin. Bayat ekmek ici, ceviz ici, kabartma tozunu da ekleyip spatulayla alttan uste yavas yavas karistirin. koyu marin kivaminda bir hamur olacak. Isinmis firinda 180 derecede 17 dakika boyunca pisirin. Bir tencerede nisastaya sutu yavas yavas cirparak karistirin. Baska bir kabin icerisinde toz seker ve yumurtayi cirparak karistirin. Muhallebi kivamini alinca ocaktan alin.

Serbeti Icin;

sutu ve sekeri ocakta cirparak karistirin. Sekeri eriyince ve sut ilik hale geldiginde ocaktan alip biraz sogutun. Daha sonra bayat ekmek kekinin uzerine dokun. Uzerine soguyan muhallebiyi de surun. Uzerine ceviz ici serperek susleyin.

AFİYET OLSUN