

Gelin Cantasi

Malzemeler

1 yumurta
1 fincan toz seker
yarim fincan sivi yag
1 su bardagi sut
1 su bardagi un
2 paket vanilya
1 cay kasigi kabartma tozu
2 yemek kasigi kakao Kremasi
1 paket krem santi
1 su bardagi soguk sut

Yapilisi

Once krem santiyi sutle cirpin buzdolabina koyun. Sonra cukur bir kap icerisinde yumurta ve toz sekeri cirpin ardindan sivi yag, sut ve unu ekleyip cirpin. Sonra kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin iyice cirpin. Kek hamuru kivaminda bir hamur elde edin. Sonra yanmaz teflon tavayi ocaga alin iyice isitin, tava isininca ocagi kisin. Hazirladiginiz hamurdan yemek kasigiyla cay tabagi buyuklugunde yavasca tavaya akitin. Kasigin tersiyle hafiften hamuru yayın hamurun ustü goz goz olup altı pisince tavada alın. (tek tarafi pisecek hamurun) Butun hamur bitinceye kadar ayni sekilde tavada pisirin. Pisen hamurlari bir tepsiye yanyana dizin. Buzdolabina koydugunuz krem santiyi cikartin yuvarlak olan hamurlarin ortasina tatli kasigiyla krem santi koyup hamuru yarim ay seklinde kapatın. butun hepsine ayni islemi yapip hemen buzdolabina koyun. bu malzemelerle ortalama 18 adet gelin cantasi pastasi cikacaktır.