

Kibris Tatlısı

Malzemeler

4 yumurta

1 su b. toz seker

1 su b. galeta unu

1 su b. sivi yag

1 su b. hindistan cevizi

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Serbeti için:

1 su b. toz seker

2 su bardagi su

Kremasi için:

4 bardak sut

1/2 su b. toz seker

2 corba k. un

1 corba k. nisasta

1 paket vanilya

Suslemek için: Hindistan cevizi cipsi

Yapılısı

Yumurtaları sekerle beraber cirpin ve sirayla yag, hindistan cevizi, galeta unu, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip hepsini iyice karistirin. 180 derecede isittiginiz firinda alti ve ustü kızarincaya kadar pisirin. Kek piserken serbeti kaynatin ve ilimaya birakin. Krema için un, nisasta, seker ve sutu karistirip pisirin. Ocaktan alinca vanilyayi ekleyin. Kremayı da ilimaya birakin. Pisen kek ilininca serbeti dokup cekmesini bekleyin ve kremasını surup hindistan cevizi cipsleriyle susleyin.