

Osmanli Usulu Kara Kiz Tatlisi

Malzemeler

125 Gr Sana Hamurisi
5 Adet yumurta
2 Corba Kasigi pirinc unu (kremasi icin)
1,5 Su Bardagi toz seker
1 Paket kabartma tozu
2 Corba Kasigi kakao
2 Corba Kasigi Un (kremasi icin)
1,5 Su Bardagi un
0,5 Su Bardagi TOZ SEKER(KREMASI ICIN)
1 Su Bardagi toz seker (serbeti icin)
4 Su Bardagi sut (kremasi icin)
2 Su Bardagi su (serbeti icin)

Yapilisi

Ilk olarak keki hazirlayalim. Margarin, yumurta, toz seker, un, kakao ve kabartma tozunu guzelce cirpin. Yaglanmis kaliba dokun. Onceden isitilmis 170 derecelik firinda kizarana dek pisirin. Serbeti hazirlayin. 1 su bardagi sekerle, 2 su bardagi suyu kaynatin.

Soguduktan sonra, kekin ustune dokun. Keki buzdolabina koyun. Kremayi hazirlayin. Bunun icin un, pirinc unu, toz seker ve sutu tencereye alin. Karistirarak pisirip, soguk kekin uzerine gezdirin. Buzdolabinda 2 saat daha dinlendirin. Uzerine dovulmus findik, fistik yada meyve dilimleriyle susleyin ve tatlimiz hazır ellerimize saglik :)