ÇAYLI KEK(meyveli ve muhallebili)

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/10

Çaylý veya yaðsýz kekinizde artýysa yeni bir tat elde edebiliri.
YAPILIÞI:Kekinizi ortalama 5cm. boyutunda dilimlere ayýrýnýz. Dilimleri tarlar yassýlamasýna ikiye bölünüz,muzu1cm.kalýnlýðýnda yuvarlak kesiniz,muhallebinizi piþiriniz.Servis kabýnýza bir dilim kek,bir kaþýk muhallebi, bir dilim muz,tekrar muhallebi,tekrar kek,tekrar muhallebi ve üzerine bir çay kaþýðý marmelat(biz hurma marmelati koyduk). Koy. bütün keklerinizi bu düzende dizerek bitir.
MUHALLEBÝ:500gr. süte 1 tahta kaþýk un,2tahta kaþýk þeker,bir tutam tuz ölçüsü ile piþir, indirmeden ceviz büyüklüðüne yakýn tereyaðý ilave et ve iyice karýþtýr.