



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE LİMON KREMALİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
2.5 su bardağı un
1 paket şekerli vanilin
1 paket hamur kabartma tozu
1 su bardağı badem
Üzeri için:
250 gr labne peyniri
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilin
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım paket krem şanti

Yumurta ile pudra şekerini mikserle çirpın. Süt, ayçiçek yağı, vanilin, elenmiş un ve hamur kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Son olarak bademleri ilave edip karıştırmaya devam edin. Kek kalıbını yağlayıp hamuru aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Labne peyniri, krem şanti, pudra şekeri ve şekerli vanilini mikserle çirpın. Limon kabuğunun yarısını kremaya karıştırın. Keki dilimlere bölüp üzerlerine krema sürün. Kalan limon kabuğu ile süsleyip servis yapın.

