



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BENEKLİ KEK

1 paket kakaolu kekun
100 gram margarin
1 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt
Krema için:
500 gram tatlı lor peyniri
2 adet yumurta
150 gram margarin
3 orba kaşığı süt

Kekunu, oda sıcaklığında yumuşamış margarini, yumurtayı ve sütü önce mikserle sonra elinizle yoğurun. Hamurun üçte ikisini 26 cm. apındaki yağlanmış kelepçeli bir kek kalıbının dibine ve kenarlarına dşeyin. Kalan hamuru ayırın. Lor peynirini, 2 yumurtayı, 150 gram margarini ve sütü çırparak kremayı hazırlayın. Kalıptaki hamurun üstüne bu kremayı yayın ve düzeltin. Ayırdığınız hamurdan minik parçalar koparın ve avucunuzda Őekil vererek kremanın üzerine yerleştirin. 150-160 derecelik fırında üzeri kızarana dek ortalama 45 dakika pişirin ve soğuduktan sonra servis yapın.

