



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BENEKLİ SOSLU KEK

1 paket kakaolu kekun,
100 gram margarin,
1 adet yumurta,
yarım çay bardağı süt.
Krema için:
500 gram tatlı lor peyniri,
2 adet yumurta,
150 gram margarin,
3 çorba kaşığı süt

Kekunu, oda sıcaklığında yumuşamış margarini, yumurtayı ve sütü önce mikserle, sonra elinizle yoğurun. Hamurun 2/3'ünü 26 cm. çapındaki yağlanmış kelepçeli bir kek kalıbının dibine ve kenarlarına döşeyin. Kalan hamuru ayırın. Lor peynirini, 2 yumurtayı, 150 gram margarini ve sütü çırpılarak kremayı hazırlayın. Kalıptaki hamurun üstüne bu kremayı yayın ve düzeltin. Ayırdığınız hamurdan minik parçalar koparın ve avucunuzda şekil vererek kremanın üzerine yerleştirin. 150-160 derecelik fırında üzeri kızarana kadar ortalama 45 dakika pişirin ve soğuduktan sonra servis yapın.