



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE LABNE PEYNİRLİ KEK

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

2/3 su bardağı pudra şekeri
30 gr tereyağı
3 yumurta
1 portakalın kabuğu
150 gr labne peyniri
6 yemek kaşığı un
Üzeri için:
4 yemek kaşığı kayısı reçeli
50 gr bitter çikolata
Ceviz içi

Cevizi iri parçalar şeklinde kırıp tavada hafifçe kavurun. Tereyağı ve şekeri bir cam kasede mikserle köpürene kadar çırpın. Rendelenmiş portakal kabuğu, labne peyniri, un, 3 yumurta sarısı ve kavrulmuş cevizleri ekleyerek karıştırın. Başka bir kasede 3 yumurta akını mikserle köpük gibi olana kadar çırpın. Kalan şekeri yavaşça ekleyin ve çırpıma devam edin. 23 santimlik kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Hazırladığınız karışımı içine doldurun. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine hafifçe ısıtılmış kayısı reçelini sürün. Bitter çikolatayı iri parçalar şeklinde rendeleyin. Peynirli kekin üzerini çikolata ve ceviz ile süsleyip servis yapın.

