



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ VE LABNELİ KEK

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

1 su bardağı ceviz  
150 gram labne peyniri  
5 adet yumurta  
150 gram oda sıcaklığında tereyağı  
3/4 su bardağı pudraşeker  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı un  
Üzeri için:  
4 çorba kaşığı kayısı marmeladı  
1 paket (80 gramlık) bitter çikolata  
Frenk üzümü

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Cevizleri bir tavaya alıp kokusu çıkana dek kavurun daha sonra irice dövün. Tereyağı ve pudraşekerinin yarısını iyice çırpın. Üzerine yumurta sarısı ve labne peyniri ekleyip çırpmaya devam edin. Ceviz ve portakal kabuğu katın. Kabartma tozu ve unu karıştırıp, azar azar harca ilave edin. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını köpük köpük olana dek çırpın. Daha sonra yavaş yavaş labneli karışıma ekleyin. 24 cm çapında kelepçeli bir kek kalıbını yağlayın. Hazırladığınız harcı içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğutup kalıptan çıkarın. Üzerine kayısı marmeladı sürün. Arzuunuza göre rendelenmiş veya iri parçalar halinde kırılmış çikolata ekleyin. Frenk üzümü ile süsleyerek servis yapın.

