



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK EZMELİ VE PEYNİRLİ KEK

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

Kek için:

1 su bardağı yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

Çilek ezmesi için:

1 çay bardağı çilek reçeli

8 taze çilek

1 çay bardağı labne peynir

1 su bardağı krema

Süslemek için:

İkiye bölünmüş çilekler

Çilek ezmesi için kremayı mikser ile sertleşene kadar çırpın. Reçel, çilek ve labneyi çatal ile ezerek püre haline getirin. Çilekli karışıma kremayı yedirin. Keki hazırlamak için yumurta ve toz şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Unu eleyerek yumurtaya ekleyin. Tüm malzemeyi hafifçe karıştırın. Yağlanmış ve yüksek kenarlı fırın tepsisine hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kızarana kadar pişirin. Kek soğuduktan sonra üzerine çilek kremasını yayın ve buzdolabında 2 saat dinlendirin. Kekinizi kesin ve taze çilekle süsleyip servis yapın.

