



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADİFE KEK

- 1 + 1/4 bardak sıvı yağ
- 1 bardak yağlı yoğurt ve krema karışımı
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı organik kırmızı gıda renklendirici
- 1 çay kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı organik vanilya şurubu
- 2+1/2 bardak un
- 1+3/4 bardak pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı kakao
- Bir tutam tuz
- Kreması için:
- 225 gr oda sıcaklığında labne peyniri
- 5 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
- 2 bardak şeker
- 1 tatlı kaşığı organik vanilya şurubu

Yağ, yoğurt, yumurta, vanilya, gıda renklendiricisi ve sirkeyi mikser ile iyice karıştırın. Ardından kuru malzemeleri ekleyin. Un, şeker, kabartma tozu, kakao, tuzu da ekleyerek önce ağır ağır, ardından hızlı bir şekilde tüm malzemeleri karıştırın. Fırın kabını yağladıktan sonra içine dökün. 180 derecede yaklaşık 50 dakika pişirmeniz yeterli. Ayrı bir yerde kremayı hazırlayın ve kek soğuduktan sonra şekline göre üzerine spatula ile sürün.

