



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU CHEESE KEK

300 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
300 gr şeker
200 gr un
500 gr Lor Peyniri
300 gr margarin
5 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı kakao
1 Paket vanilya aromalı puding
İç için:
200 gr şeker
1 paket vanilya
1 paket vanilya aromalı puding tozu
200 gr margarin
500 gr lor peyniri
4 yumurta

Üstteki malzemelerle hamuru yoğuruyoruz ve hamurdan üzerinin süsü için bir miktar ayırıyoruz. Geriye kalan hamuru yağlı kağıtla kaplı kasnaklı kek kalıbının tabanına bastırarak yayıyoruz kenarlarını da 1 cm gelecek kadar yukarı bastırıyoruz. İç harcı için margarin şekerini çırpıyoruz ve teker teker içine yumurtaları kırıp puding tozunu ekleyip en sona lor peynirini karıştırıyoruz ve hazırladığımız hamurun üzerine döküp kalan hamurumuzdan parçalar koparıp üzerine dağıtıyoruz önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 60 dakika pişiriyoruz.