



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZENCEFİLLİ LABNELİ KEK

5 yemek kaşığı labne peyniri
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1,5 su bardağı şeker
3 adet yumurta
150 gram kek unu
100 gram un
100 gram şekerli zencefil kurusu
5 yemek kaşığı sıvıyağı

Derin bir kabın içinde yağı, labne peyniri ve limon kabuğunu mikser ile çırpmaya başlayın. Şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ekleyip karıştırın. Unları ilave edin ve mikserin düşük hızında çırpın. Zencefil kurularını küçük parçalara ayırıp karışıma ekleyin. Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında içini çekene kadar pişirin.