



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA KAPLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 limon
1 çay bardağı kıyılmış badem
1,5 çay bardağı şeker
Kreması için:
2 paket labne peyniri
2 paket kremşanti
1 su bardağı süt ve kavrulmuş fındıklar çikolatalar

Çırpma kabının içine yumurta ve şekerini iyice çırpın. İçine limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir limonun suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve diğer karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi içine boşalıp bu karışımı yağlanmış unlanmış bir kabın içine aktarın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Kreması için kremşantiyi sütle çırpıp içine labne peynirini ekleyip karıştırın. Şeker katmanıza gerek yok. Bu kremayı da ikiye bölünmüş kekin arasına bolca sürün. Üzerine de bol miktarda sürüp spatul yardımıyla düzeltin. Buzdolabında biraz bekletip üzerine servis yapmadan önce fıstıklar ve çikolatalarla süsleyip dilimleyerek ikram edin.