



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KEK

4 yumurta
3 ay bardağı şeker
1 ay bardağı süt
3 orba kaşığı kakao
100 gram rendelenmiş çikolata
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı kıyılmış fındık
2 su bardağı un
Sıvı yağ
Kreması için:
1 paket labne peyniri
1 ay bardağı süzme yoğurt
Vanilya
1 ay bardağı pudra şeker
İsteğe bağı meyveler
Frambuaz ya da ahududu

Keki hazırlamak için yumurta ve şekerini yaklaşık 5 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip ırpıma devam edin. Unu kabartma tozunu, vanilyayı, kakaoyu, çikolatayı da ekledikten sonra fazla karıştırmadan kalıpların içlerine dökün. 175 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirip çıkartın. Daha sonra kreması için yoğurt, labne ve şekerini çırpın, üzerlerine kaşıkla yerleştirin ve istediğiniz meyveleri serpin.

