



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ BAYAT KEK TOPLARI

Kek için:

3 bardak un

3 adet yumurta

1 bardak şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

100 gr. margarin

1 bardak ayran

Toplar için:

4 çay bardağı ufalanmış kek dilimi (evde bulunan her hangi bir kek)

1 çay bardağı hindistancevizi

2 çay bardağı pudra şekeri

100 gr peyniri (yarım paket)

2 çorba kaşığı margarin

1 çay bardağı çikolata sosu

1 avuç file Badem

1 avuç dövülmüş fındık

1 avuç hindistancevizi

1 avuç kestane kırıntıları

Önceden hazırlanmış, bayatlatılmış kek için; bütün kek malzemelerini eritilmiş yağ ile birlikte çırpılarak arzu ettiğimiz bir kalıpta ve ya tepside pişirelim ve her hangi bir amaç için kullanalım, kalan yenilmemiş bayat keklerimizi atmıyoruz.

Karıştırma kabına ufaladığınız bayat kekleri koyun. Üzerine 2 çay bardağı pudra şekeri, 1 çay bardağı hindistancevizi ve 100 gr labne peynirini ilave 2 çorba kaşığı yumuşak (sıvı kıvamda olursa daha iyi) edip, güzelce yoğurun.

Daha sonra yoğurduğunuz bu karışımın üstünü kapatıp, 35-40 dakika buzdolabında bekletin.

Beklettiğiniz karışımın ceviz büyüklüğüne yakın parçalar kopartıp, elinizde yuvarlayın. Ardından çikolata sosuna sonrada her birini ayrı ayrı, file badem, hindistan cevizi ketase kırıntılarına dövülmüş fındığa bulayarak, servis edebilirsiniz.