



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ ÇİKOLATALI KEK

- 1,5 çay bardağı eritilmiş margarin
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı tozşeker
- 1,5 çay bardağı su
- 2 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı zencefil tarçın
- 1 paket kabartma tozu vanilya
- Yarım çay bardağı krema
- 2 paket beyaz çikolata
- 1 paket labne peyniri
- 1 avuç Nar taneleri
- 2-3 dal nane yaprağı

Yumurta ve tozşekeri bir kaba alıp iyice çırpın. Üzerine eritilmiş margarin ve su ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra un, kakao, mahlep, zencefil, tarçın, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Hazırladığınız hamuru yağlanmış ve unlanmış bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35 dakika pişirip servis tabağına alın.

Sosu için, kremayı küçük bir tavaya alıp kaynama noktasına getirin. Ocaktan alıp rendelenmiş beyaz çikolata ve labne peyniri ilave edip karıştırın. Sos ılınınca krema torbasına alın. Kekin üzerine şeritler halinde gezdirin. Nar taneleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

