



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ELMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 kutu labne peyniri
1 adet iri sert elme
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
2,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine erimiş, ılımış tereyağı ve labne eklenir, çok kısa süre çırpılır. Sonra elenmiş un, tarçın ve kabartma tozu katılır. En son ufak küp doğranmış elma eklenir. Malzeme homojen karışana kadar çevrilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.