



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LABNELİ HAŞHAŞLI KEK

İnci Türkoğlu Aydın

3 yumurta

1 su bardağı süt

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 su bardağı irmik

1 su bardağı haşhaş

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

ŞERBETİ İÇİN:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

ÜZERİ İÇİN:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

100 gram pınar labne peyniri

süslemek için kivi (isteğe göre küp küp yada halka halka doğranmış)

Malzemelerin tümünü bir kaptaki karıştırıp elde ettiğiniz karışımı 180 derecede 25 dakika pişirin. daha sonra şerbetini hazırlayıp, isterseniz kek sıcakken isterseniz şerbet sıcakken (biri sıcak biri soğuk olacak) pişen kekin üzerine her tarafa eşit olarak şerbetini yedirin. daha sonra soğuyan şerbetli kekin üzerine krem şantiyi hazırlayın hazırladığınız krem şantiye labne peynirini ekleyin kekin üzerini kapatın ve kivilerle süsleyin.