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 kapta 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.

© lezzetler.com tarif no:59932 • adı:Labneli Haşhaşlı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 05:45