



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KARAKIZ

Ayşe Uçar

Kek için:

3 yumurta

3 fincan pudra şekeri

3 fincan un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 paket kakao

Krema için:

2 bardak süt

2 kaşık toz şeker

2 kaşık un

2 kaşık labne

çeyrek margarin

Keki ıslatmak için:

1 bardak süt

Rendelenmiş çikolata

Kek: Un yumurta ve şeker köpük gibi oluncaya dek çırpılır. Un kabartma tozu ve vanilya eklenip, borcama dökülür ve fırında 30 dk pişirilir.

Krema: margarin hariç diğer malzemeler tencereye koyulur ve kıvam alıncaya kadar pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra margarin ve rendelenmiş çikolata eklenir ve erimesi beklenir.

Soğuyan kekin üzeri süt ile eşit şekilde ıslatılır. Krema dökülür ve soğuyunca servis yapılır.