



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KEK

3 adet yumurta
1 kutu İçim Labne
1 su bardağı süt
2 çay bardağı un
1 su bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

ortalama 1 çay bardağı yağ

istersen fındık, ceviz, üzüm vb. koyabilirsiniz. İstersen üzerine süslemek için meyve koyabilirsiniz

İlk olarak fırında yapıyorsak 200 dereceye ayarlıyoruz. Sonra yumurta, şeker, yağ, un, süt, kabartma tozu, vanilya ve son olarak da içine 3 tatlı kaşığı labne koyuyoruz ve fırınımızı çalıştırıyoruz.

15 dk içinde piştikten sonra üzerine labne sürüyoruz ve istersek süslemek için üzerine meyve koyuyoruz sonra buzdolabımıza koyup 45 dk-1 saat beklettikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz.