



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KEK

Gül İçe

pınar lable 200 g

4 yumurta

2 bardak yoğurt

1 bardak zeyin yağ

1 kabartma tozu

4 bardak un

uzeri için bir yumurta sarısı ve susam

yumurtaları mikserle güzelce karıştırıyoruz, içine sırayla yoğurdumuzu, zeytinyağımızı kabartma tozu ve unu atıyoruz. kasıkla iyice karıştırıldıktan sonra içine pınar labneyi atıyoruz.

yine kasıkla malzemeyi güzelce karıştırdığımız zaman yağladığımız orta boy tepsiye dokuyoruz. üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra üzerine en son susamı serpistiriyoruz. önceden ısıtığımız 180 derecedeki fırına atıyoruz üzeri kızarıncaya kadar pisiriyoruz sonra servis yapın.