



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KEK

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
3 Adet yumurta
2 Yemek Kaşığı limon suyu
1 Tatlı Kaşığı limon kabuğu rendesi
2,5 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
200 gr Labne

Şeker ve yumurtayı mikserle çırpın üzerine labne, 2 yemek kaşığı margarin, sıvı yağ ekleyin karıştırın karışıma unu ekleyin. limon kabuğu rendesi, limon suyu, vanilya, kabartma tozu ekleyin ve iyice karıştırın 180 derece de 40 dk pişirin.