



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KEK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Paket kabartma tozu
1 Adet limon kabuğu rendesi
2 Su Bardağı un
200 gr labne peynir
0,5 Çay Bardağı sıvı yağ
1,5 Su Bardağı şeker
3 Adet yumurta

Oda ısısındaki margarin, sıvıyağ, labne ve şekerini iyice çirpın. Yumurtaları katıp yine çirpın. Un ve kabartmatozunu eleyerek karışıma ilave edin. Rendelediğiniz limon kabuğunu katın ve yine çirpın. Bir güzel çırptığınız karışımınızı yağlanmış kek kalıbına dökün 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. İçine bıçak batırdığınızda kek bıçağa yapışmıyorsa pişmiş demektir. Pişen keki fırından alıp 15 dakika soğutup kalıptan çıkarın.