



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
200 gram labne
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 limon suyu

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağı, labneyi ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışıma ekleyin. Boza kıvamındaki karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu sıkıp karışımından 3 çorba kadarıyla karıştırın, üzerine gezdirin, 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kek biraz soğuyunca servis tabağına alın, üzerine pudra şekeri serpin.



Fotoğraf "Sezar" tarafından gönderildi. 22.08.2014