



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ LİMONLU KEK

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet limonun suyu
3 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 paket (180 gram) labne peyniri
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
8-10 dilim limon

Yumurta ve tozşekeri çırpın. Labne ekleyip karıştırın. Rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu, süt ve sıvıyağ ekleyip karıştırmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ekleyip yavaşça karıştırın. Yağlanmış baton kek kalıbına dökün. İnce limon dilimlerini üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin.

