



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ LİMONLU KEK

- 4 yumurta
- 2 limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- 200 gram labne peynir
- 2 çorba kaşığı çilek reçeli

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, limon kabuğu rendesini ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu da sıkıp karışımından 3 çorba kaşığı kadarıyla karıştırıp üzerine döküp bırakın. Bu şekilde her yerinde limon tadı olmayacak, ara ara gelen limonlu güzel bir tat olacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine reçelle karıştırdığınız labne peyniri sürüp ikram edin.