



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ MÜLTİVİTAMİN KEK

Cihan Göler

2 YUMURTA
1 ÇAY BARDAĞI SIVIYAĞ
1 ÇAY BARDAĞI PINAR SÜT
1 ÇAY BARDAĞI ŞEKER
2,5 ÇAY BARDAĞI UN
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 PAKET VANİLYA
500 GR. PINAR LABNE
2 PAKET KREM ŞANTİ(2 BARDAK PINAR SÜT İLE HAZIRLANIR)
1 ADET VANİLYALI PUDİNG
YARIM LİTRE MEYVE SUYU (KARIŞIK OLAN İDEAL

KEK İÇİN :YUMURTA,ŞEKER,SIVI YAĞ,SÜT,UN ,KABARTMA TOZU VANİLYA KARIŞTIRILIR 150
DERECEDE 20 DAKİKA PIŞİRİLİR
SOĞUDUKTAN SONRA

KREMASI İÇİN:

2 PAKET KREMŞANTİ HAZIRLANIR 500 GR PINAR LABNE İLE KARIŞTIRILIR KEKİN ÜZERİNE DÖKÜLÜR

SOSU İÇİN:

YARIM LİTRE KARIŞIK MEYVE SUYU,1 PAKET VANİLYALI PUDİNG HAZIRLANIR KARIŞTIRILARAK
SOĞUTULUR (PUDİNG İÇİN SÜT YERİNE MEYVE SUYU KULLANILIR.SIRASIYLA SOĞUYAN KEKİN
ÜZERİNE KREMA SOS DÖKÜLÜR BUZDOLABINDA 3 SAAT BEKLETİLİR