



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİM

Nihal Çıkırıkçı

Kek İçin;
5 Yumurta
1 Sb Şeker
1.5 Sb Un
1 Kahve Fincanı su
kabartma tozu
vanilya
Şerbeti;
2.5 sb şeker
3 sb su
1 dilim limon
Krema;
1 sb süt
1 poşet kremşanti
1 kutu pınar labne

kek hazırlanır 170 derecede pişirilir
ayrı yerde şerbet hazırlanıp soğutulur
krema için süt ve şanti çırpılır pınar labne ilave edilir soğuyan kek ikiye ayrılır alt kata şerbetin yarısı dökülür
araya krema konulur
2. kat konularak şerbetlenir .