



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU PEYNİR KEKİ

165 gr burçak bisküvisi  
3 çorba kaşığı labne peyniri  
1 adet limon kabuğu rendesi  
4 çorba kaşığı pudra şekeri  
4 çorba kaşığı süt kreması  
200 gr tatlı lor  
70 gr margarin  
Süsü için:  
Yeteri kadar vişne reçeli

Kek kalıplarının içine, kalıptan dışarıya taşacak büyüklükte plastik folyo serelim. Bir cam kâseye lor, labne peyniri, süt kreması, limon kabuğu rendesi ve pudra şekerini koyup içinde topak kalmayacak şekilde çatalla ezip karıştıralım. Bisküvileri rondoda çekerek toz haline getirelim. Üzerine eritilmiş margarini ekleyip karıştıralım. Plastik folyo serilmiş kalıba önce peynirli karışımımızı koyup kaşıkla bastırarak yayalım. Üstüne bisküvili, margarinli karışımı döküp kaşıkla bastırarak düzeltelim. Plastik folyonun kalıptan taşan kısımlarını, kekin üzerine katlayıp parmaklarımızla bastırarak, kekin kalıbın şeklini almasını, bu şekilde hem alt hem de üst yüzeyinin düzgün olmasını sağlayalım. Kekimizi buzlukta yarım saat dinlendirdikten sonra plastik folyoyu çıkarıp bisküvili yüzeyi alta gelecek şekilde tabağa yerleştirelim. Üzerini taneleri alınmış reçelle süsleyip servis yapalım.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.07.2023