



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU HAŞHAŞLI KEKLi LABNE

Kürşat Gürsel

3 ADET YUMURTA
1,5 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER
1 SU BARDAĞI SÜT
1 SU BARDAĞINDAN BİR PARMAK EKSİK SIVIYAĞ
2 ÇORBA KAŞIĞI LİMON SUYU
1 PAKET KABARTMA TOZU
100 GRAM HAŞ HAŞ TOHUMU
2,5 SU BARDAĞI UN
3-4 PARÇA DAMLA SAKIZI+1 ÇORBA KAŞIĞI TOZ ŞEKER
2 ADET LİMONUN RENDELENMİŞ KABUĞU
YANINA SOS OLARAK 2 YEMEK KAŞIĞI PINAR LABNE

ODA SICAKLIĞINDAKİ YUMURTALARI ŞEKERLE ÇIPTTIKTAN SONRA SÜTÜ,SIVIYAĞI,LİMONUN SUYUNU VE KABARTMA TOZUNU EKLEYİP YENİDEN ÇIRPALIM.BAŞKA BİR KAPTA HAŞHAŞI ÇIRPIP OCAĞA ALALIM, SUYU BİTENE DEK PİŞİRELİM.ELEDİĞİMİZ UNU ÇIPTİĞİMİZ HAMURA EKLiYELİM.DAMLA SAKIZINI 1 ÇORBA KAŞIĞI TOZ ŞEKERLE HAVANDA DÖVÜP HAMURA EKLiYELİM. SON OLARAK HAŞHAŞ VE RENDELENMİŞ LİMON KABUĞUNU DA EKLiYELİM.HAMURU YAĞLADIĞIMIZ KALIBA DÖKELİM.FİRİNİ 175 DERECE 4 DAKİKA ISITALIM.KALIBI FİRINA YERLEŞTİRELİM.KEK PEMBELEŞİNCEYE DEK PİŞİRELİM.KURU BİR BIÇAKLA PİŞİP PİŞMEĞİNİ KONRÖL EDELİM PİŞTİĞİ ZAMAN YANINA PINAR LABNEYİ KOYUP, SOĞUK SICAK SERVİS YAPABİLİRSİNİZ