



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ZENCEFİLLİ KEK

185 gr margarin
185 gr labne peyniri
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
330 gr toz şeker
3 yumurta
150 gr kek unu
100 gr un
100 gr şekerli zencefil

Yumuşatılmış margarini, labne peyniri ve limon kabuğunu mikserle çırpın. Yumurta ve şeker ekleyerek karıştırmaya devam edin. Her iki unu ilave edin ve düşük hızda karıştırarak zencefili ekleyin. Hamuru, önceden yağladığınız kek kalıbına aktarıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 - 50 dakika pişirin (kürdan ya da çatalla kontrol ederek). Soğuduktan sonra üzerine pudra şekerini serperek servis yapın.
