



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU LABNELİ KEK

3 adet yumurta
1 orba kaşığı pudra şekeri
150 gr kuř lokumu
1 paket labne peyniri (200 gr)
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı sıvıyağ
2 su bardaęı un

Yumurta, şeker ve labne peyniri mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra sıvıyağ, un, kabartma tozu eklenir, kısa süre daha çırpılır. En son lokum eklenir. Tahta kaşıkla alt-st edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.