LOR PEYNİRLİ KEK

1 kilogram tuzsuz lor peynir
10 adet yumurta
125 gram margarin
3 çay bardağı şeker
1 çay bardağı kuru üzüm
2 adet portakal kabuğu rendesi
50 gram yoğurt
2 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya

Lor peynirini, şeker, margarin, yoğurt ve yumurta sarıları ile birlikle mikserden geçirin. Portakal kabuğu rendesini, üzümleri ve irmiği peynir karışımına ilave edin. Yumurtaların beyazlarını karbeyaz oluncaya yani iyice sertleşinceye kadar çırpın. Peynirli karışıma karbeyaz olarak çırptığınız yumurta beyazlarını katın. Yumurta beyazlarını kırmamaya çalışarak karışımın altından üstüne doğru yavaş yavaş karıştırın.
Büyük bir kek kabını yağlayın. Kabın dibine bir parça galeta unu serpin. Hem kekiniz kaba yapışmaz hem de kızarmış galeta unu kekinize hoş bir koku verir. Hazırladığınız karışımı bekletmeden kek kabına boşaltın ve önceden orta ateşte kızdırılmış fırında 45-dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:113665 • adı:Lor Peynirli Kek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:34