# LOR PEYNİRLİ KEK

HAMUR İÇİN:
1 yumurta
Üçte bir büyük paket margarin (85 gr.)
2,5 çorba kaşığı şeker
1,5 su bardağı un
KEKİN ÜZERİ İÇİN:
3 yumurta
5 çorba kaşığı şeker
400 gr. tuzsuz lor peyniri
1 çay bardağı yoğurt
1 limon suyu ve kabuğunun rendesi
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
3 çorba kaşığı pudra şeker

1- Çemberli pasta kalıbı veya 20- 25 cm. çapında bir tepsi yağlanır. Fırın ısıtılır.
2- HAMUR: Bir tencerede un, şeker, margarin ve yumurta karıştırılarak, kısa sürede bir hamur yapılır. Serin bir yerde 15- 20 dakika dinlendirilir.
3- ÜZERİ İÇİN: Lor peyniri, yoğurt, şeker, limon suyu ve kabuğunun rendesi, kabartma tozu kaşıkla harmanlanır. Daha sonra yumurta sarıları konur ve iyice karıştırılır.
4- Yumurta akları çarpılarak katı kor haline getirilir. Şekerli peynir karışımına katılarak yavaşça altüst edilir.
5- Dinlenen hamur hafif unlanarak merdane ile kalıbın çapından daha büyük açılır. Kenarlar yüksek olarak kalıba yerleştirilir.
6- Üzerine lor peynirli karışım dökülüp yayılır. Orta ısılı fırında 30- 35 dakika pişirilir.
7- Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır ve pudra şeker elenir.

© lezzetler.com tarif no:1424 • adı:Lor Peynirli Kek • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:25