



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KEK

- 1 Su bardağı Fındık
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 5 Adet Kuru Kayısı
- 1 Su bardağı Lor Peyniri
- 125 Gr Margarin
- 1 Çay bardağı Süt
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- 3 Su bardağı Un
- 1 Tatlı kaşığı Vanilya
- 3 Adet Yumurta

Kayıları küçük parçalar şeklinde doğrayın. Margarin, şeker, ve yumurtaları geniş bir kaptaki karıştırın. Un ve kabartma tozunu başka bir kaptaki harmanlanıp margarinli karışıma azar azar ve karıştırarak ekleyin. Vanilya, kayısı, süt, fındık içinin yarısı ve lor peyniri ekleyip ekleyip çırpın. Yağlanmış baton kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

