



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LORLU KEK

100 margarin
1 adet yumurta
200 gr tatlı bisküvi
1 adet limonun rendesi
2 su bardağı lor peyniri
3 yemek kaşığı kaymak
2 çay kaşığı vanilya
pudra şekeri
reçel

Bisküvileri çukurca bir kaptan, tahta kaşıkla ezin. 100 gr margarin eritin ve bir yumurtanın sarısı ile köpük haline gelinceye dek çırpın. Ezilmiş bisküvileri iyice yedirerek ilave edin. Karışımı 23-25 cm çapında bir kek kalıbına boşaltılıp üstünü düzeltin. Lor peyniri, vanilya, pudra şekeri ve limon suyu ve rendesini iyice karıştırın. Diğer bir kaptan kaymağı çırpın, yumuşatıp, peynire ilave edin. Hepsini krem haline gelinceye dek çırpın. Karışımı, hazırladığınız bisküvi ezmesinin üzerine yayın. Buzlukta 60 dakika kadar dondurun. Servis yapmadan önce, üzerine vişne, çilek, ahududu reçellerinden dökebilirsiniz.

[ML® Kağıtta Peynirli Kek için tıklayın](#)