



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU KEK

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

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.