



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 1 Bardak ricotta
- 3 Bardak un
- 1 Bardak YOĞURT
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Bardak portakal reçeli

- 1- Şekeri ve yumurtaları çırpma kabına alın, karışım bembeyaz olunca (şeker tamamen eriyene kadar) mikserle önce düşük sonra yüksek devirde çırpın.
 - 2- Çırpıtığınız yumurtalara yoğurt ve tavada eritilmiş sana margarini ekleyerek karıştırmaya devam edin.
 - 3- Loru ekleyin ve karıştırın. Unu, reçeli ve vanilya aromasını ekleyerek akıcı bir hamur elde edene kadar karıştırın.
 - 4- En son kabartma tozunu ekleyin ve 1 dakika daha karıştırın.
 - 5- Kek kalibınızı yağlayın ve hamuru kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45-50 dk arada kontrol ederek pişirin. İçinin pişip pişmediğini bir bıçak yardımıyla kontrol edin.
 - 6- Pişen kekinizi tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.
-