



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAGMA KEK

1 paket labne peynir
7 kaşık şeker
5 bardak süt
3 kaşık nişasta
3 kaşık un
Hamuru için :
2 bardak un
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı eritilmiş margarin
Sosu için :
1 bardak frambuaz
2 kaşık nişasta
2 kaşık şeker

2 bardak una 3 yumurta kırılır. Birer çay bardağı süt ve şeker eklenir. Birer pakette vanilya ve kabartma tozu ile 1 çay bardağı koyulan kek harcı yoğurulur. Kek hamuru dinlenirken, 5 bardak süte, 7 kaşık şeker, 3'er kaşık nişasta ve un katılarak muhallebi gibi pişirilmeye başlanır. Üzerine 1 paket labne peynir eklenerek fokurdayana kadar karıştırılarak kaynatılır. Dinlenen kek hamuru kalıba dökülür ve üzerine kaşıkla parça parça labneli muhallebi dökülür. Hazırlanan kek fırında pişirilir. Bir bardak frambuaz, ikişer kaşık nişasta ve şekerle pişirilerek soğumaya bırakılır. Fırında pişen kekin üzerine frambuazlı sos dökülür.