



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

200 gram yumuşak margarin,
1 adet yumurta,
1 kahve fincanı yoğurt,
1 paket vanilye
1 paket kabartma tozu,
2-3 çorba kaşığı pudraşekeri,
alabildiği kadar un.

Kreması için:

3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker,
1 adet yumurta,
1 paket vanilya,
yarım paket labne peyniri
2 bardak süt

Üzerine:

Dilediğiniz meyve

Geniş bir hamur yoğurma kabında 200 gram yumuşak margarini, 1 adet yumurta, 1 kahve fincanı yoğurt, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu, 2-3 çorba kaşığı pudraşekeri ve alabildiği kadar unu karıştırın.

Malzemeler özleşene ve yumuşak bir hamur olana dek yoğurun.

Hamurun dörtte birini ayırın. Büyük parçayı yağladığınız tart kalıbına yayın. Ayırdığınız küçük hamur parçasını saç örgüsü şekline getirin. Hamurun etrafını bu süs ile çevirin. 180 dereceli fırında üzeri pembeleşene dek pişirin.

Krema için 3 çorba kaşığı un, 3 çorba kaşığı şeker, 1 adet yumurta, 1 paket vanilya, yarım paket labne peynirini küçük bir tencerede karıştırın. Üzerine yavaş yavaş süt ilave ederek pişirin. Soğuttuğunuz kekin üzerine kremayı yayın. Üzerini meyve dilimleriyle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.
