



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇİLEKLİ KÂĞIT KEKİ

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5 su bardağı un

10 çilek

10 vişne

1 çorba kaşığı kakao ya da parça çikolata

Üzeri için:

4 çorba kaşığı labne

3 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurta ve şekeri çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri ilave edip karıştırın. Son olarak vişne ile ince dilimlediğiniz çileği ekleyin. Kek karışımını kâğıt kalıplara paylaştırın. 190 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Fırından çıkan keke, pudra şekeri kattığınız labneyi sürüp servis yapın.