



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ KEK

Sevim Şimşek Kavuker

- 3 yumurta
- 1.5 bardak toz şeker
- 1 pakaet pınar labne
- 1 paket kabartma tozu
- 1 pakaet vanilya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 limon veya portakal kabuğu rendesi

Yumurta ve şekerini kar gibi olana dek iyice çırpın.sütve yağ da ilave ederek tekrar çırpalım.pınar labneyi de içine ilave edelim 5 dakika kadar çırpalım. Sonra sıvı yağ, vanilya, limon veya portakal kabuğu rendesini de ilave edelim.1-2 dakika tekrar çırpalım.elenmiş un ve kabartma tozunuda ilave edip birbirleri ile karışana dek 1-2 dakika daha çırpalım. Yağlanmış hafif unlanmış kek kalıbına dökelim. 180 C (derece)lik ısıya ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirelim.fırından çıkınca ters çevirip servis tabağına alalım.arzuya göre üzerini hindistan cevizi veya kakao ile süsleyelim.
