



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ TATLI SANDVIÇ

Özge Pireci

Keki için ;

- 1 su bardağı un
 - 1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
 - 1/4 tatlı kaşığı karbonat
 - 1/4 tatlı kaşığı tuz
 - 1/2 tatlı kaşığı toz zencefil
 - 110 gr. tereyağı
 - 3/4 su bardağı esmer şeker
 - 1 yumurta
 - 1 tatlı kaşığı vanilya
- İç harcı için ;
- 250 gr. Pınar Labne
 - 110 gr. pudra şekeri
 - 2 çay kaşığı vanilya
 - 2 tatlı kaşığı frambuaz sos

1. Un, kabartma tozu, karbonat, tuz, zencefil ve vanilyayı bir kaba eleyin.
2. Başka bir kaptaki yağ ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar mikser ile çırpın. (3-4 dk.) Sonra yumurtayı ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar mikserle çırpmaya devam edin.
3. Kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyip bir spatula ile karıştırın.
4. 25x20cm. ebadında bir fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Karışımı fırın kabına boşaltıp yayın.
5. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında 10 dk. veya hafif kahverengileşinceye kadar pişirin. Pişen keki 10 dk. soğumaya bırakın.
6. Bu sırada Pınar labneyi, pudra şekerini ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın. En son frambuaz sosu ekleyip biraz karıştırın. (yer yer beyazlıklar kalacak şekilde)
7. Soğuyan kekten 10 cm. çapında yuvarlak parçalar çıkarın. Yuvarlak bir kalıbın altına bir parçayı yerleştirin ve Pınar labneli karışımı döküp yayın. Üstüne de diğer yuvarlak keki yerleştirip 3-4 saat buz dolabında şeklini alması için soğumaya bırakın.
8. Servis ederken üzerine bir tatlı kaşığı pudra şekeri serpin.