



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELLİ LORLU KEK

100 Gr Sana Klasik
3 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı yoğurt
2 Adet yumurta
1 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı Lor Peyniri

Şeker ve yumurtaları iyice çırpın. Çırpıttıktan sonra yoğurt ve yumuşak margarin ekleyip karıştırmaya devam edin. Loru, unu, vanilyayı ve reçeli ekleyerek akıcı bir hamur elde edene kadar karıştırın. En son kabartma tozunu da ekleyerek karıştırın ve yağlanmış kek kalıbınıza hamuru dökün. Önceden ısıtılmış fırında içi katılaşıncaya kadar pişirin.