



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SERNİK (POLONYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Polonya Peynirli Keki

1 kg. tuzsuz lor
10 adet yumurta
125 gr. tereyağı
1,5 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı kuru üzüm
2 portakal kabuğu rendesi
50 gr. yoğurt
2 çorba kaşığı irmik
1 paket vanilya

Lor peynirini, şeker, yağ, yoğurt ve yumurta sarıları ile birlikte mikserden geçirin. Portakal kabuğu rendesini, üzümleri ve irmiği peynir karışımına ilave edin. Yumurtaların beyazlarını karbeyaz oluncaya yani iyice sertleşinceye kadar çırpın. Peynirli karışıma karbeyaz olarak çırdığınız yumurta beyazlarını katın. Yumurta beyazlarını kırmamaya çalışarak karışımın altından üstüne doğru yavaş yavaş karıştırın. Büyük bir kek kabını yağlayın. Kabın dibine bir parça galeta unu serpin. Hem kekiniz kaba yapışmaz hem de kızarmış galeta unu kekinize hoş bir koku verir. Hazırladığınız karışımı bekletmeden kek kabına boşaltın ve önceden orta ateşte kızdırılmış fırında 45-50 dakika kadar pişirin.