



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU KOLAY KEK

1 adet hazır kakaolu kek,  
2 küçük fincan neskafe,  
1 su bardağı sevdiğiniz meyve suyu  
150 gram labne peyniri,  
3 çorba kaşığı tozşeker.

Sosu için:

150 gram labne peyniri (tuzu alınmış),  
1 adet yumurta sarısı,

Keki ikiye bölün. Birinci katın üzerine önceden ılıttığınız 2 küçük kahve fincanı neskafeyi gezdirin. Labne peynirini 3 çorba kaşığı tozşekerle birlikte teflon tavada 1-2 dakika çevirin. Şekerli peyniri de kahvenin üzerine yayın. Diğer keki üzerine kapatın. Başka bir tencerede sosu hazırlayın. Tuzu alınmış beyaz peyniri, 1 adet yumurta sarısı ve 1 su bardağı meyve suyu ile çırpıp, sıvı hale getirin. Kekin üzerine bu sosu dökün. En üstte kakao serpin.

---