



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ LABNELİ KEK

Anıl Eskiocak

3 yumurta
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 kabartma tozu
2.5 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
KREMASI İÇİN:
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 vanilya
3 çorba kaşığı tepeleme un
1 paket labne

Yumurta ile şekeri mikserin en yüksek devrinde 4-5 dk çırpıyoruz. sonra sırasıyla sıvı yağ, süt, kakaoyu kabartma tozunu ve unu ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. tahin kıvamında bir harç elde ediyoruz. yaklaşık 170 derecelik fırında 35-45 dk kadar pişiriyoruz.

KREMANIN YAPILIŞI: süt, şekeri vanilyayı ve unu tencereye ekleyip ocakta kaynayana kadar karıştırıyoruz. kaynadıktan sonra kısık ateşte 2 dk daha kaynatıyoruz. ocaktan aldıktan sonra labneyi ekleyip karıştırıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. kek soğuduktan sonra üst kısmını bıçak yardımıyla kesip alıyoruz daha sonra kekin içini çıkarıp kremayı ekliyoruz çıkardığımız parçayı üstüne koyuyoruz.

SÜSLEMEK İÇİN: bitter çikolatayı benmarî usulü eritip kekin üstüne döküyoruz hindistancevizini ekleyip hazır duruma getiriyoruz.