



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ VE LİMONLU KEK

Malzeme:

- 1 paket petibör bisküvi
- 30 gram Teremyağ
- 5 çorba kaşığı süt
- 1 çay bardağı Tozşeker
- 200 gram labne peyniri
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 limonun kabuğu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un
- Süslemek için :
- 1 salkım üzüm
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- Rende çikolata

Teremyağı eritip ılınmaya bırakın. İlininca bisküvilerle birlikte mutfak robotuna aktarın. Sütü ekleyip yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar ezin. Elde ettiğiniz bisküvili hamuru küçük bir kelepçeli kalıba elinizle bastırarak yayın. Yumurtalar ve tozşekeri mikserle iki misli oluncaya kadar çırpın. Limon suyu ve unu ilave edip birkaç dakika daha çırpın. En son rendelenmiş limon kabuğu ile kuru üzümleri ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra bisküvili karışımın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Keki fırından alın. Soğuyunca buzdolabına aktarın. En az 3 saat kadar bekletin. İsteğe göre tozşekerine bulanmış üzüm ve rende çikolata ile servis yapın.