



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YORGAN KEK

- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı dolusu kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un
- Kreması için:
- 400 g labne
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı dolusu nişasta
- 2 yemek kaşığı dolusu pudra şekeri
- 1 paket vanilya

Un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu derin bir kaba eleyin.

Farklı bir kapta da yumurta ve şekeri beyazlaşınca kadar çırpın

Ardından sıvı yağ, su ve elenen kuru malzemeleri karışıma ekleyerek iyice mikser kullanmadan karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış tepsiye dökün.

Kreması için; labne, yumurta, pudra şekeri, nişasta ve vanilyayı bir kaba alarak mikser kullanmadan iyice çırpın.

Labneli karışımı sıkma torbasına alarak, tepsideki kekin üzerine 2-3 cm aralıklarla şeritler halinde sıkın.

170 derece önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar kontrollü bir şekilde pişirin.

