



PINAR LABNELİ ŞEFTALİLİ KEK

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 kutu Pınar labne peyniri (200 gram)
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

- 2 adet şeftali

Yapılışı:

- *Yumurta ve şeker çırpılır.
- *İçine labne eklenir karıştırılır.
- *Süt, limon kabuğu ve sıvıyağ eklenir.
- *Son olarak elenen un ve kabartma tozu eklenip karıştırılır ve hazırlanan karışım yağlanan kalıba boşaltılır.
- *Üzerine kabukları soyulup dilimlenmiş şeftaliler batırılacak şekilde dizilir.
- *180 derece önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir.
- *Kalıptan çıkarılır ve soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir.