



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KIVİLİ KEK



2 adet kivi
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket labne peyniri (200 gr)
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardađı un

- # Öncelikle kivi soyulur ve tavla zarı şeklinde doğranır. Bir süzgece bırakılır.
- # Margarin yakmadan eritilir, az bir miktariyla kek kalıbı yağlanır.
- # Karıştırma kabına yumurta ve şeker konur, mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine eritilmiş margarin, labne peyniri ilave edilir, çok kısa karıştırılır.
- # Un, kabartma tozu, vanilya eklenir. Tahta kaşıkla karıştırılır.
- # Son olarak unlanmış kivi katılır. Alt-üst edilir.
- # Kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Taze meyveyle kek yaparken süzgeçte bekletilmezse kek harcı hamur kalır.