

Limonlu Lorlu İrmik Keki

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Hatay limonlu lorlu irmik keki, lor peyniri ve irmiği limon kabuğuyla buluşturarak nemli, parlak ve hafif ekşi bir dilim tatlı yapar.

Malzemeler

- 200 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı İrmik
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu

Yapılış

1. Lor peyniri, yumurta ve şekerini pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. İrmiki ve limon kabuğunu ekleyip kek harcını karlayın.
3. Harcı yağlanmış kalıbı döküp yüzeyini eşitleyin.
4. Keki 175°C fırında 28-32 dakika pişirin.
5. Tamamen ılıyıp soğuduktan sonra dilimleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Lorun suyunu süzmek kekin ortasını fazla ıslak kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ılık çay ve kaymak koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta