

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. Fırın 180°C'ye ısıtılana kadar ısıtılmalıdır.
2. Yumurta ve şekeri 3 dakika çırpılarak sıkıştırılmalıdır.
3. Lor, irmik ve limon kabuğunu hamura ekleyin.
4. Harcı kalıba döküp 5 dakika bekletin, irmik sıvıya ekleyin.
5. Keki 180°C fırında 28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lorun suyunu süzmek kekin ortasında fazla ıslak kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 suyunun, yanına çay ve kaymak koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta