



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ SOSLU LİMONLU KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
1 su bardağı ayran
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurta, un, pudra şekeri bir kaba konur, havalandırarak karıştırılır. Üzerine erimiş soğuk tereyağı, ayran, yumurtalar ve limon kabuğu eklenir. Biraz daha karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozu ilave edilir. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat pişirilir. Fırından çıkarılır, biraz bekletilir. Bu arada limon suyu ve pudra şekeri iyice çırpılır. Ilımış kekin üzerine gezdirilir. Serbest akması beklenir. Tam soğuyunca dilimleyerek servise sunulur.