



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ LİMONLU KEK

60 gr margarin
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1.5 çorba kaşığı tozşeker
250 gr böğürtlen
2 yumurta
2 limon

Altı tane sufle kabını hafifçe yağlayın. Böğürtlenleri ve pudra şekerini püre haline getirip, kaplara eşit miktarda paylaşın. Bir kaptaki 4 çorbakaşığı margarin eritin. Üzerine unu ve sütü ekleyip, karıştırmaya devam ederek kaynatın. Bir dakika sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Diğer bir kaptaki yumurtaların sarılarını çırpın rendelenmiş limon kabuğu, tozşeker ve 3 çorbakaşığı limon suyunu ekleyin. Yumurtaların akını iyice çırpıttıktan sonra, önceden hazırladığınız iki karışımla beraber, böğürtlen pürelili kapların içine dökün. 190 dereceye ayarladığınız fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirdikten sonra, üstüne pudra şekeri serpin.