



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

8-10 kişilik
3 adet yumurta
100 gram tozşeker
100 gram margarin
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
150 gram kek un
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet klementin mandalınanın rendelenmiş kabuğu
100 gram çikolata
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım su bardağı vişne

Yumurta ve tozşekeri bir kaptaki çırpın. Oda sıcaklığındaki margarini ardından da kabartma tozu, limon suyu ve kek unu ekleyip tekrar çırpın. Üzerine rendelenmiş limon ve mandalina kabuklarını ilave edin. Hamuru, hafifçe yağlanmış bir kek kalıbına dökün. Üzerine vişne ve kırılmış çikolataları serpin. Üstünü alüminyum folyo ile kaplayın. 200 derece fırında, kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.