LİMONLU KEK

3/4 bardak toz şeker
1 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı un
3 yumurta
1 limon kabuğu
1 çay bardağı limon suyu
3 bardak süt
biraz tuz

Bir tencereye yağ ve şeker koyulup iyice çırpılarak köpük köpük yapılır. Ayrı bir yerde birkaç kez çırpılmış yumurta sarıları, un, rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu, süt ve tuz ilâve edilip karıştırılır. Yumurta akları da bir tutam tuz ilâvesiyle çırpılıp kar haline getirildikten sonra ilâve edilir. Karıştırıldıktan sonra, içi hafifçe yağlanıp şekerlenmiş kalıba dökülür. Kalıp da içinde,su bulunan daha geniş bir tepsiye oturtulup orta fırında 45 dakika kadar pişirilir. Üzeri kızarınca pişmiş demektir. Tepsi çıkarılır, soğuduktan sonra dilim dilim kesilip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40604 • adı:LİMONLU KEK • gönderen:EKO • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:04