



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

MALZEMESİ

- 4 Yumurta
- 1,5 Su bardağı un
- 1,5 Su bardağı nişasta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Küçük paket margarin (125 gramlık)
- 1 Limon suyu ve rendesi
- 1 Çay kaşığı karbonat

YAPILIŞI

- 1 Yumurtayı ukur bir kaptaki şeker eriyene kadar çırpınız.
- 2 Margarin kalıpta eriterek soğuk olarak ilâve ediniz.
- 3 Limon suyunu, limon kabuğu rendesini, kabartma tozu ile elenmiş un ve nişasta karışımını katınız ve karıştırınız.
- 4 Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltınız.
- 5 Kızdırılmış fırında, orta hararete 40 dakika pişiriniz.
- 6 Fırından çıkarttıktan sonra 5-6 dakika bekletilip servis tabağına alınız.