



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

LİMONLU KEK

Emine Beder

- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı kuru üzüm

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Yoğurdu, sıvıyağı, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyaları ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun göz kararı üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamura üzümleri ilave edip karıştırarak üzerine boşaltalım. Hamuru kalıba boşaltıp 170 derece ısıli fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.