



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

5 adet yumurta
1 küçük paket margarin
125 gr. pudraşekeri (6 çorba kaşığı)
250 gr. un (10 çorba kaşığı)
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı Hindistancevizi rendesi
1 veya 2 limon kabuğu rendesi
1 limon suyu (küçük limon)
Yarım paket kabartma tozu

Yağı ve pudraşekeri porselen bir kâseye koyup, beyazlaşınca kadar karıştırınız.
Yumurtanın akını bir tencereye ayırıp, sarılarını yağ ve pudraşekeri içine koyup, karıştırınız.
Yumurta aklarına bir fiske tuz atıp, katı kar haline getiriniz.
Sonra ikisini birbirine katıp, karıştırınız.
Ilık sütü, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, Hindistancevizi rendesini, kabartma tozu koyup, hepsini iyice karıştırınız.
En son unu da koyup, tekrar iyice halloluncaya kadar karıştırınız.
Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup, orta ısı fırında 30-40 dakika pişiriniz.
Kontrolünü yapıp, fırından alınız.
Hafif soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.