



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

2.5 ay fincanı un
1 ay fincanı süt
1 ay fincanı sıvıyağ
4 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
2 adet limon
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Genişçe bir kaba, yumurtaları kıralım, şekerini ilave edip mikserle köpürene kadar çırpalım. Sonra sırası ile, sıvıyağı, sütü, limon kabuğı rendesini alalım ve karıştırmaya devam edelim. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp, karışımına ilave edelim karıştırmaya devam edelim. Son olarak limon suyunu ilave edelim kıvama gelen karışımı kek kalıbına dökelim. 170 derecelik ısıda pişmeye bırakalım. Piştikten sonra, ilk sıcaklığı gider gitmez üzerine limon kabuğı rendesi ve hindistancevizi serpelim. İlinınca dilimleyip servise sunalım.