



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

<https://www.sokeun.com/>

3 su bardağı Söke® un
Yarım paket margarin (125gr.)
1 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limonun suyu
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
Sosu için:
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı pudra şekeri

- 1.Fırını 175°C'ye ısıtın.
- 2.Yumurtaları şekerle çırpıp, erimiş margarinini karışıma ilave edin.Söke® unu elde ettiğiniz karışıma ekleyin.Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve sütü ayrı bir kaptaki karıştırıp, içerisine vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Hazırladığınız son karışımı, Söke® unun bulunduğu ilk karışıma ekleyip karıştırınız .
- 3.Kek hamurunu, yağlanmış kek kalıbında 175°C'de pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için üzerine hafifçe bastırın, bastırdığınızda kek eski haline geliyorsa kekiniz pişmiş demektir.
- 4.Bir kase içerisinde limon suyu, pudra şekeri ve margarinini iki dakika karıştırarak sosu hazırlayın. Fırında çıkardığınız kekin üzerine hazırladığınız sosu, eşit bir şekilde dökün. Dilerseniz üzerini pudra şekeri ile süsleyin