LİMONLU ISLAK KEK

Gülhan Kara

3 Adet Yumurta
3 Kahve Fincanı Tozşeker
3 Kahve Fincanı Sıvıyağ
3 Kahve Fincanı Yoğurt
1 Su Bardağı İrmik
1 Su Bardağı Un
1 Adet Rendelenmiş Limon Kabuğu
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su Bardağı Su
4 Çorba Kaşığı Şeker
1 Adet Limon Suyu

Şerbet için su, limon suyu ve şekeri bir kapta kaynatıp bir kenarda soğumaya bırakın.
Yumurtaları şekerle birlikte mikserle çırpın. Yağ, yoğurt, irmik, un ve kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın. En son limon kabuğunu ekleyip karıştırın.
Karışımı yağlanmış 22-24 cm çapında kek tepsisine boşaltıp 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Kek pişince fırından alıp üzerini çatalın ucuyla birkaç yerinden delin. Limonlu şekerli sosu kekin üzerine gezdirerek dökün. Soğuyuncaya kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.02.2023

© lezzetler.com tarif no:82742 • adı:Limonlu Islak Kek • gönderen:doyurcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:26