



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı çiğ krema
3 su bardağı süt
1 paket vanilya

Yumurta ve şekeri çok iyi çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyin. Un, irmik, limon kabuğu, kabartma tozu ve vanilyayı ilave ederek tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırın. Bu karışımı yağlanmış kalıbın içine boşaltıp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada şerbetini hazırlamak için şeker, çiğ krema ve sütü kaynatıp ocaktan alın, içine vanilyayı koyun. Soğuduktan sonra fırından çıkan kekin üzerine gezdirin.
