



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LİMONLU KEK

Malzemeler:

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı karbonat
2 su bardağı un

Yapımı:

Yumurta ve şeker beyazlaşana kadar çırpılır. Üzerine süt, sıvı yağ, ince limon kabuğu rendesi , elenmiş un katılır. Limon suyu ve karbonat karıştırılır, harca eklenir. Pasta kağıtları tepsiye dizilir. Kağıtların üçte ikisi kek harcı ile doldurulur. (Kağıt yerine maffin kalıbı da kullanılabilir.) Kek önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir. Kekler kabarıp, çatlayana kadar pişirilir.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)[ML® Kağıtta Kakaolu Kek için tıklayın](#)