



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LİMONLU KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
200 gram bitter çikolata
2 çay bardağı fındık
1 adet limonun suyu
2.5 su bardağı un
1 limonun rendelenmiş kabuğu

Eritilmiş yağı, şekeri 3 dakika çırpın. Sıvı yağı ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İçine limon suyu ve kabuğu ekleyip karıştırın. Daha sonra bu karışımdan 1 su bardağı ayırın ve içine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Kek harcını kâğıt kek kalıbına boşaltın. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınızda üzerine limon suyu ve pudra şekerini karıştırıp dökebilirsiniz.