



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LİMON RENDELİ KEK

2,5 su bardağı un
3 yumurta
1 su bardağı süt
Yarım limon suyu
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
Kabartma tozu
Vanilya
3 limon kabuğu rendesi

Yumurtaları, vanilya ve şekerle çırpın, krema kıvamına getirin.

Yağını ilave edip karıştırın.

Süt ve limon suyunu da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Unu, kabartma tozuyla birlikte bu karışıma katıp, limon kabuğu rendesini de ekleyin ve mikserle karıştırın. Kalıba döküp, 150 derece ısınmış fırında 50 dakika pişirin.

