



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LİMONLU KEK

Birsel Türkmen

125 gr. yumuşak tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
4 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Margarin ve pudra şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır, yumurtalar eklenip çırpmaya devam edilir. Süt, limon kabuğu ve suyu eklenip, karıştırılır. Un ve kabartma tozu birlikte elenerek karışıma eklenir ve karıştırılır. Margarinle hafifçe yağlanmış kalıba dökülerek 160 derece fırında keke batırılan kürdan kuru çıkıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca kalıptan ters çevrilerek çıkarılır. Üzerine pudra şekeri elenip dilimlenir ve servis yapılır.