



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Krema için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker

Yumurta ve şeker çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı ve diğer malzemeler katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 55 dakika pişirilir. Kek soğurken krema hazırlanır. Krema malzemesi bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kalıptan çıkarılmış kekin üzerine gezdirilir.