



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON KREMALİ KEK

1.5 su bardağı un
Yarım kabartma tozu
1 tatlı kaşığı limon rendesi
1.5 adet limon suyu
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
3 yumurta
Krem peynirli karışım için:
Yarım su bardağı krem peynir
1 tatlı kaşığı limon rendesi
2 yemek kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı limon suyu

Unu tuzu kabartma tozunu bir kab içinde süzgeçten eleyin. En son üzerine 1 tatlı kaşığı limon rendenizden ekleyin. Başka bir kab içinde sıvıyağınızı tozşekeri ve limon suyunuzu mikserle çırpın, bu işlemde sonra yumurtalarınızı üzerine kırın. Hazırlamış olduğunuz her iki karışımı birbirine ekleyin ve karıştırın buradaki işleminiz tamamlanmış bulunmaktadır. Son olarak, başka bir kab içinde krem peynirinizi toz şekerinizi ve limon rendeniz ile limon suyunuzuda ekleyip bir çırpıcı ile karıştırın. bir fırın tepsisi üzerine eğer evde kalıbınız varsa ister onlara yoksa kağıt kek kalıplarına dökebilirsiniz, hazırlamış olduğunuz kek hamurunuzun içinden 2 çorba kaşığı olarak tek tek kalıplarınıza dökün üzerlerine krem peynirli karışımınızdan 1 çay kaşığı olarak hepsinin üzerlerine ekleyin ve üzerlerini kaşığınızın ucu ile karıştırıp düzeltin. Fırnınıza 180 derecede 20-25 dk arasında üzerleri pembe renk alana kadar pişirin.