LİMONLU KEK

1 su bardağı yoğurt, (çırpılmış)
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu.
3 adet yumurta

Bir kapta yumurtalar ile şekeri iyice çırpın.
Üstüne, limon kabuğu rendesi, limonun suyu ve yoğurdu dökün. İyice çırpın.
Karışıma, sıvıyağ, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin ve yine iyice çırpın.
Unu azar azar ve yedire yedire ilave edin, sürekli karıştırın.Kek kalıbınızı ya da küçük fırın tepsinizi hafifçe yağlayın, içine kek hamurunuz dökün.
Önceden ısıttığınız 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirin.
Kekin piştiğini kürdan batırarak analiz edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121719 • adı:Limonlu Kek • gönderen:çirkin • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:56