



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

Malzeme:

80 gram bitter çikolata

50 ml çiğ krema

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 kahve fincanı kuru kayısı

Şerbeti için :

2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1/2 su bardağı Bizim Mutfak Pirinç Unu

1/2 su bardağı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

4 adet yumurta

1,5 su bardağı toz şeker

1 adet limon

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

125 gram Bizim Margarin

2 çay bardağı süt

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Limonun kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkarak ayrı kaplara alın. Unları çukur bir kaba eleyin. Kabartma tozu, nişasta ve vanilyayı ekleyip harmanlayın. Kekin üzeri için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ekleyip çikolatayı inceltin. Sıcak su dolu kabin içinde kek harcını hazırlayana dek bekletin. Arada bir tahta kaşıkla karıştırın. Tozşeker ile yumurtaları mikserle aktarın. İki misli oluncaya kadar çırpın. Oda ısısında yumuşatılmış margarin, yarım limonun suyu ve sütü ekleyip iyice çırpın. Unlu karışımı ve limon kabuklarını ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Karışımı yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına yayın. 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Kekin üzeri kabarıp yarık açılınca kremalı çikolatayı yayın, üzerine zar şeklinde doğranmış kayısıları serpin. Fırının kapağını kapatıp pişirme işlemine devam edin. Kek pişince isteğe göre pudraşekeri serpip servis yapın.