



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

MALZEME

150 gram kabartma tozu katılmış un

4 çorba kaşığı diyet margarin

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Üzerine:

50 gram mısır unu

275 ml su

2 ufak limonun rendesi ve suyu

25 gram suni tatlandırıcı

2 adet yumurta

1/3 su bardağı toz şeker

1 Un ve margarin karıştırılır. Yeteri kadar su ekleyip sertçe bir hamur elde edelim. Merdane yardımıyla hamuru yuvarlak açıp uygun bir fırın kabını yağlayarak yayalım. 200 dereceye kadar ısıttığımız fırında 10 dakika pişirelim. Kabı döndürerek 10 dakika daha fırınlatalım.

2 Mısır ununu suyla yumuşayana dek karıştırılır Küçük bir tencereye koyup, kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. 2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alalım.

3 Ateşten aldığımız tencereye limon rendesi, su ve yapay tatlandırıcıyı koyalım. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayıralım. Sarılarını limonlu karışıma ekleyelim.

4 Karışımı hamurun üzerine dökerek bıçak yardımı ile düzgünce yayalım. Yumurta beyazlarını kar haline gelinceye kadar mikserle çırpalım. 1 çorba kaşığı şekeri ilave ederek çırpmaya devam edelim.

5 Hazırladığımız bu karışımı en üste yayalım. 170 derecede ısıtmış fırında 20-25 dakika üstü hafifçe kahverengileşene dek pişirelim. Fırından çıkarıp, dilimleyerek servis yapalım.