



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

Ayşe Kutup

Kek:

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 1/5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
4 çorba kaşığı pınar süt
1 çorba kaşığı margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
1 çorba kaşığı un,
2 çorba kaşığı nişasta
pınar labne 200 gr
1 paket vanilya
2 su bardağı süt
1 bardak şeker
1 limon kabuğu rendesi

Yumurtaları şeker ile iyice çırpın. sütü, margarin ve limon kabuğu rendesini de ekleyin yavaş yavaş karıştırın en son kabartma tozu, vanilya ve unuda ilave ederek karışımı yağlanmış kek kalıbına yayın. 170-180 derecede orta ateşte yaklaşık 40-45 dk pişirin.
kreması için süt, şeker, nişastayı ilk önce tencerede karıştırın, sonra limon kabuğu rendesini ve unuda ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alınca vanilyayı ve pınar labneyi de ilave edin ve karıştırın.
Soğuyunca buzdolabına kaldırın.