



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

150 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Fincanı Sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
4 Adet yumurta
2 Su Bardağı toz şeker
1 Çay Fincanı süt
3 Çay Fincanı un
2 Adet limon
1 Paket vanilya

Genişçe bir kaba, yumurtaları kırılım, şekerini ilave edip mikserle köpürene kadar çırpalım. Sonra sırası ile, sıvıyağı, sütü, limon kabuğu rendesini alalım ve karıştırmaya devam edelim. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp, karışıma ilave edelim karıştırmaya devam edelim. Son olarak limon suyunu ilave edelim kıvama gelen karışımı kek kalıbına dökelim. 170 derecelik ısıda pişmeye bırakalım. Piştikten sonra, ilk sıcaklığı gider gitmez üzerine limon kabuğu rendesi ve hindistancevizi serpelim. İlininca dilimleyip servise sunalım.