



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KREMALİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2,5 - 3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 adet portakal kabuğu rendesi ve suyu
1,5 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
Üzerine:
1 paket kremşanti
1 adet limon suyu ve kabuğunun rendesi

Çırpma kabının içine yumurta ve şekerini iyice çırpın. İçine portakal kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir portakalın suyunu ve kabuğunun rendesini ekleyip diğer malzemeleri de içine ilave edin. Kek harcını hazırlayın. Yağlanmış kek kalıbına boşaltıp 170 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişirin. İstenirse üzerine kremşantiyi sürüp limon dilimleri ve portakal dilimleri ya da erimiş çikolatayla süsleyip ikram edin.