



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KREMALİ KEK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
- 1,5 Su Bardağı un
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 0,5 Su Bardağı eritilmiş margarin
- 0,5 Su Bardağı Krem Peynir
- 0,5 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 4 Adet yumurta

Küçük kek kalıplarının içine kağıt kalıp koyun. Limon kabuğu rendesinden 1 tatlı kaşığı ayırın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kaba eleyin. Kalan limon kabuğu rendesini kaba ilave edin. Limon suyundan 2 tatlı kaşığı ayırın. Ayrı bir kabın içinde mikser yardımıyla sana yapını, şekerini ve limon suyunu çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Yumurtalı karışımı unlu karışıma ekleyip karıştırın. Krem peyniri, 1 tatlı kaşığı limon kabuğunu, 2 yemek kaşığı toz şeker ve 2 tatlı kaşığı limon suyunu ayrı bir yerde çatalla ezerek karıştırın. Kalıpların içine 3 yemek kaşığı hamur karışımından koyun ve üzerine de 1 yemek kaşığı peynirli karışımdan koyun. Kalan kek hamurunu kalıplara paylaşın. Fırında 20 dakika pişirin.