



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU SOSLU KEK

1 su bardağı tozşeker
4 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
Sosu için:
1 adet limon suyu
2 çorba kaşığı pudraşeker

Tozşeker ve yumurtaları beş dakika çırpın. Üzerine sıvıyağ ve yoğurdu ekleyip, çırpıma devam edin. Vanilya ve unu da ekleyip, tekrar çırpın. Kabartma tozunu ve limon kabuğunu ilave ederek tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına harcı boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen kekin üzerine limon suyu ve pudraşekerini karışımını gezdirin.