



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 KİŞİLİK KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı esmer şeker
3 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet limon
125 gr margarin
1 paket kabartma tozu
250 gr siyah şeker hamuru
250 gr beyaz şeker hamuru

Cam kaseinin içinde 3 adet yumurta ve esmer şekeri mikserle çırpın ve daha sonra bu karışımın üzerine, margarini, sütü, kabartma tozunu ve ununu da ekleyip, karışımı tekrar çırpın.

Ayrı bir yerde limonun kabuğu rendeleyip, suyunu da sıkın ve bir bardağa koyun. Daha sonra limon kabuğun rendesi ve suyunu unlu karışıma döküp, unlu karışımı güzelce karıştırın.

3 adet yağlanmış küçük dikdörtgen kek kalıba kek karışımını döküp, kek karışımını önceden ısıtılmış 160 derece fırında 50 dakika pişirin.

Soğumuş olan keki şeker hamurları ile süsleyerek servis edin.

