



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU LİMONLU KEK

3.5 çorbakaşığı (margarin veya tereyağ)
2 çorbakaşığı pudra şekeri
3/4 su bardağı yağsız süt
1.5 çorbakaşığı tozşeker
2.5 çorbakaşığı un
225 gr ahududu
pudra şekeri
2 yumurta
2 limon

Altı tane sufle kabını hafifçe yağlayın. Ahududuları ve pudra şekerini püre haline getirip, kaplara eşit miktarda paylaşın.

Bir kapta 3.5 çorbakaşığı margarini eritin. Üzerine unu ve sütü ekleyip, karıştırmaya devam ederek kaynatın. Bir dakika sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın.

Diğer bir kapta yumurtaların sarılarını çırpın rendelenmiş limon kabuğu, tozşeker ve 3 çorbakaşığı limon suyunu ekleyin. Yumurtaların akını iyice çırpıttıktan sonra, önceden hazırladığınız iki karışımla beraber, ahududu pürelili kapların içine dökün.

190 dereceye ayarladığınız fırında yaklaşık 18-20 dakika pişirdikten sonra, üstüne pudra şekeri serpin. Sıcak sıcak servis yapın.