



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAHAR KEKİ

- 4 yumurta
- 2 adet limon kabuğu rendesi
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı yoğurt

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, yoğurt, süt, limon kabuğu rendesi ve suyu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Bu keke bol limon güzel bir tat veriyor. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.