



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI LİMONLU TEPŞİ KEK

- 2 Yumurta Akı
- 3 yemek kaşığı Margarin
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su bardağı Süt
- 1 Limon Kabuğu Ve Suyu
- 2 yemek kaşığı İrmik
- 4 yemek kaşığı Bal
- 1.5 Su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi

Öncelikle yumurta aklarını çukur bir kâsede çırpalım. Karıştırma kabımıza sütü alalım, margarini ilave edelim (oda sıcaklığında) hindistancevizini ekleyiniz, rende limon kabuğu ve suyunu da ilave edelim. Unu, irmiği kabartma tozunu katalım ve çırpalım en son yumurta aklarını ilave edip birkaç dakika daha çırpalım. Hazırladığımız kek harcını, ısıya dayanıklı fırın kabına (yağlı kâğıt seriniz)alalım. Üzerine susam serpelim ve dilim limonları paylaşırıp 165 derecelik fırına sürelim. 18 dakika sonra kekimiz pişmiş olacaktır Pişen kekin üzerine bal sürüp, keserek servis tabağına alınız.