



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT LİMONLU KEK

1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
2 adet yumurta
110 g tereyağı
2 adet limonun kabuğu
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
Tuz

200 gram, yaklaşık 1 su bardağı şekeri, 1 tutam tuzu ve 2 yumurtayı beyazlaşana kadar çırpın. Yumurta ve şekeri uzun çırpmanız kekta yumurta kokusu olmasını hem önlemiş olacak hem de kekin daha güzelce kabarmasını sağlayacaktır.

Karışım iyice beyazlaşıp kabarıncaya içine oda sıcaklığındaki 110 gram, yaklaşık 5 çorba kaşığı tereyağını, 2 adet limon kabuğu rendesini, 1 tatlı kaşığı vanilya esansını, 2 çorba kaşığı limonu suyunu veyarım su bardağı yoğurdu ekleyip, tüm malzemeler homojen dağılına kadar çırpmaya devam edin.

Elenmiş 140 gram, yaklaşık 1 su bardağı unu ve yarım paket kabartma tozunu da kek karışımına ekleyip tekrar karıştırın. Unu ekledikten sonra bütün malzemelerin birbirine karıştığından emin olun. Eğer karıştırmanız gerekirse hafifçe, katlaya katlaya karıştırın. Unu karışıma koyduktan sonra keki çok karıştırmak, güzelce kabarmasını engelleyecektir.

Hazırladığınız kek karışımını, yağlayıp unladığınız 12'li ufak kek kalıp tepsisine pay edin. Önceden ısıtılmış 165 derecedeki Arçelik Gurme Ankastre fanlı fırında, yaklaşık 25 dakika pişirin.

