



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAFİF KEK

6 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
100 gram margarin
200 gram toz şeker
180 gr. patates unu

Bir tencereye 6 adet yumurta ile 200 gram toz şekerini koyarak 4 dakika çok hafif ateşte olmak üzere 20-25 dakika tellerle dövdün. Yumurtaları dövdükten sonra, bunlara 1 limon kabuğu rendesi ile patates ununu ilâve edin. Tahta kaşıkla karıştırarak hepsini birbiriyle halledin. Bunlara erimiş, fakat soğuk bir halde margarinini katın ve yağı da karıştırarak yedirin. Sonra bunları içi kağıtlanmış veya yağlanmış sonra da unlanmış bir kalıba dökerek orta ateşteki fırında 40-50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkararak servis yapın.