



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ LİMONLU KEK

100 gram. Sana yağı
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta
3 buçuk su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 adet limonun kabuğu
6 yemek kaşığı çilek reçeli
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı hindistancevizi

Derin bir kâsede yumurtaları, şekerini ve yumuşamış Sana'yı krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek un - kabartma tozunu ilave edip, kaşıkla karıştırınız. Kek harcını sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına döküp, üzerini kaşığın sırtı ile düzelterip, bastırınız. Hamurun üzerine çilek reçelini sürüp düzeltiniz. Son olarak ayrı bir kâsede yumurtayı, şekerini ve hindistancevizini bir kaşıkla iyice karıştırınız. Hazırladığınız sosu çilek reçelinin üzerine döküp, kaşıkla düzeltiniz. Keki Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 pişiriniz. Pişen keki kalıbında soğutup, servis tabağına alınız.

[ML® Limonlu Kek için tıklayın](#)