



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA LİMONLU KEKLER

1,5 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı eritilmiş margarin  
1 paket vanilya  
Yarım su bardağı limon suyu  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Yeteri kadar kağıt kek kalıpları

Limon kabukları ve şekerin rengi sarıya dönene kadar çırpın. Yumurtaları ekleyip mikserle karıştırın. Önce sütü ve eritilmiş sana yağı ilave edin, ardından da vanilya ve limon suyunu ekleyin. Elenmiş unu ve kabartma tozunu da ilave ettikten sonra tekrar karıştırın. Kâğıt top kek kalıplarının üçte ikisini geçmeyecek şekilde hamuru paylaşın. 200 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

