



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta
6 yemek kaşığı toz şeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım su bardağı elenmiş un
Üzeri için:
Pudra şekeri
Kavun

Yumurta, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Unu azar azar ilave ederek karıştırın. Kek harcını yağlanmış ortası delik bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip soğumaya bırakın. Küçük bir dondurma kaşığıyla kavundan yuvarlak parçalar çıkartın. Soğuyan kekinizi servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpin. Ortasındaki boş kısma yuvarlak çıkarttığınız kavunları yerleştirip servis yapın.

