



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KEK

Elif Korkmazel

1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı kepek unu
1/2 limonun suyu
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet limonun kabuğu
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı kepek unu
1/2 limonun suyu
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet limonun kabuğu

Yağ, yumurta ve şekeri iyice çırpın. Üzerine unları, limon suyunu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Kek kalıbına boşaltıp 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.