



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMELİ YOĞURTLU KEK

1 su bardağı süzme yoğurt
80 ml erimiş margarin
200 gr şeker
1 adet lime kabuğu rendesi
Yarım çay bardağı lime suyu
2 adet yumurta
210 gr un
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz

Fırınınızı 180 dereceye getirin.
Yumurtaları, şekerini ve tuzu çırpın.
Lime suyunu, yoğurdu, margarini, lime kabuğu rendesini iyice çırpıp karıştırın.
Unu ve kabartma tozunu yoğurtlu karışımın üzerine eleyip karıştırın.
Yuvarlak bir kek kalıbının altını yağlayıp pişirme kağıdı ile kaplayın.
Harcı kalıba dökün ve 45-50 dakika pişirin.
Pudra şekerini ve lime kabuğu rendesi ile süsleyip servis edin.