



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ KEK

Kek Hamuru İçin:

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri

4 çorba kaşığı bal

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı kepekli un

1/2 su bardağı karabuğday unu

1 paket kabartma tozu

Limonlu Krema için:

1 adet limonun suyu

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

50 gram tatlı lor peyniri

100 gram süzme yoğurt

Kek hamuru için yumurtaları derin bir kaba alıp çırpın. Ardından sırayla hindistancevizi şekeri, bal, yoğurt ve sıvı yağ katıp iyice çırpın. Kabartma tozunu unlara karıştırıp, sıvı karışıma ilave ederek çırpın. Ortası delik muffin kalıplarını yağlayıp kek hamuru pay edin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen kekleri iyice soğuttuktan sonra dikkatlice kalıplardan çıkarın. Çok kabardıysa rahat oturması için alt kısmından biraz kesebilirsiniz. Limonlu krema için tüm malzemeleri iyice çırpın. Soğuyan kekin üzerine dikkatlice yerleştirerek servis edin.

