



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU KEK

4 yumurta
125 gram tereyağı
250 gram kek unu
100 mililitre süt
2 limon kabuğu rendesi
Sos için:
1 limon kabuğu rendesi
1 limon suyu
1 yemek kaşığı bal

Yumurta, oda sıcaklığında erimiş tereyağı, süt ve limon rendesini mikserle çırpın. Karşımı yağlı kek kalıbına dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında 50-55 dakika pişirin. Sos malzemelerinin hepsini bir kapta karıştırın. Kek sıcakken, üzerine hazırladığınız limon sosunu dökün ve en az 1 saat sosu içine çekmesini bekleyin.

