



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Sosu için:
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı süt

Öncelikle fırını 175 derecede ısıtmaya başlayın ve kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp un serpiştirin. Unun fazlasını döküp kek hamurunu hazırlamaya başlayın. yumurta ve şekeri iyice köpürene kadar çırpın. Sıvı yağ, süt, limon suyu ve rendesini ekleyip karıştırın. Diğer yandan kuru malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Eleyerek sıvı karışıma yavaş yavaş ekleyin. Kek hamurunu kalıba dökün ve 45 dakika kadar kontrollü bir şekilde pişirin. Fırından çıkarıp 15 dakika kadar dinlendirin ve kalıptan çıkarın. Sosu için; Pudra şekerine limon suyu ve sütü ekleyip mikserle çırpın. Kıvamı katıysa limon suyu, cıvıksa pudra şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Sos kıvamına geldiğinde soğuyan kekin üzerine dökün ve servis edin.

