



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON SOSLU KEK

1 su bardağı toz şeker  
4 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 paket vanilya  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Sosu için:  
1 adet limon suyu  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Toz şeker ve yumurtaları 5 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin. Vanilya ve unu da ekleyip, tekrar çırpın. Kabartma tozunu ve limon kabuğunu ilave ederek tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına harcı boşaltın. Isıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen kekin üzerine limon suyu ve pudra şekeri karışımını gezdirin.



Fotoğraf "fevriye er" tarafından gönderildi. 13.11.2015