



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU KEK

3 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağı
2 ay bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 adet limon kabuğı rendesi
Sosu için:
2 limonun suyu
5 orba kaşığı pudra şeker

Yumurtaları bir kabın içinde şekerle iyice çırpın. Rengi beyaza dönünceye kadar ırpınmak gerekiyor ki kekiniz güzel kabarsın. Üzerine sütü, sıvı yağı ilave ederek ırpıma devam edin. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da karıştırıp yumurtalı karışımın içine ekleyin. Son olarak ince kıyılmış limon kabuklarında içine ekleyip yağlanmış unlanmış fırın kabının içine boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Limonların suyunu sıkın ve pudra şeker ile karıştırıp fırından çıkan kekin üzerine gezdirin. Dilimleyip servis yapın.