



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATALI TOPKEK

MALZEMELER

- 1 su bardağı Cappy Limonata
- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un

HAZIRLANIŞI

- 1- Şeker ile yumurtalar, şeker eriyene kadar karıştırılır.
- 2- Süt ve sıvı yağ ilave edilir.
- 3- Vanilya ve Cappy Limonata eklenir.
- 4- Elenmiş un ve kabartma tozu eklenip karıştırılır.
- 5- Kâğıt topkek kalıplarının 2/3'ünü geçmeyecek şekilde hamur paylaştırılır.
- 6- Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.