



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 adet limonun kabuğu – rende
Sosu için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
3 adet limonun suyu

Sos tencerenize süt ve toz şekerini ekleyip karıştırın.
Ocağa alın ve hafif ılınana kadar karıştırarak pişirin.
Toz şeker ve yumurtaları rengi açılncaya kadar çırpın.
Ardından ayçiçek yağı ve sütü ilave edip, çırpmaya devam edin.
Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip spatula yardımıyla karıştırın.
Kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.
Kekiniz fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirip, dilimleyin.
Soğuyan sosu kekin üzerine dökün ve soğuyuncaya kadar bekleyin.
Ardından servis edin.

Not: Sütünüzün sıcak olmaması önemli. Sıcak olmayan sütünüzün içerisine limon suyunu ekleyin ve karıştırın.
Kullandığınız kek kalıbının genişlik ve derinliğine göre pişirme süresine dikkat ediniz. Biraz daha az veya fazla olabilir. Tarifte 30 cm. çaplı yuvarlak cam fırın kabı kullanılmıştır.

