



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ISLAK KEK

<https://torku.com.tr>

3 Yumurta
1 Su Bardağı Torku Kristal Şeker
200 gr Eritilmiş Ilık Torku Tereyağı
2 Limonun Rendelenmiş Kabuğu
1,5 Su Bardağı Un
2 Çorba Kaşığı Haşhaş
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
Islatmak İçin:
Yarım Çay Fincanı Limon Suyu
Yarım Çay Fincanı Torku Kristal Şeker
Yarım Çay Fincanı Su

Kek için yumurtaları kristal şekerle çırpın. Diğer malzemeleri sırasıyla ilave edip çırparak kek hamurunu hazırlayın. 22-24 cm çapında bir kek tepsisine boşaltıp 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Keki ıslatmak için su, kristal şeker ve limon suyunu bir cezvede kaynatıp soğumaya bırakın. Soğuyan kekin üzerine soğuk şerbeti döküp dilimleyerek servis yapın.

