



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KAPLAMALI KEK

250 gr + 2 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (1 su bardağı) şeker
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
1 limonun suyu
4 yumurta
250 gr (2 su bardağı) kendi kendine kabaran un
Harcı :
6-8 çorba kaşığı pasta için limon peltesi
Kaplamaıı:
125 gr (8 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
300 gr (2+1/2 su bardağı) pudra şekerı
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
3 çorba kaşığı limon suyu
2 damla sarı pasta boyası

Önce fırınıızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağla iki kek kalıbını yağlayıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede kalan 250 gr yağ hafif ve kabarık olana kadar tahta kaşıkla dövünüz. Şeker, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyip pürütsüz ve kremamsı olana kadar dövünüz. Yumurtaları birer birer, her birini 1 çorba kaşığı unla ekleyip, kalan unu da katarak iyice karıştırınız.

Bulamacı kek kalıplarına döküp fırında 30-35 dakika, batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kekleri fırından alıp, tamamen soğuyana kadar tel ızgara üstünde bırakınız.

Bu arada kaplamayı yapmak için, orta boy bir kasede yağ pürütsüz olana kadar dövünüz. Pudra şekerini üstüne eleyerek, limon kabuğu rendesini, limon suyunu, sarı boyayı katınız. Karışımı, pürütsüz ve aynı renkte olana kadar dövüp bir kenara bırakınız.

Her keki enlemesine ortadan ikiye bölüp, yarım keklerden birini servis tabağına koyunuz. Limon pelvesinin üçte birini üstüne döşeyiniz. İşlemi öteki iki yarım kek için de tekrarlayıp, sonuncu yarım keki üstüne kapayınız. Kaplamayı kekin üstüne ve kenarlarına sıvayıp, çatalla süsleyerek servis ediniz.