



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

4 adet yumurta (sarısı, beyazı ayrılmış)
3 çorba kaşığı şeker
5 çorba kaşığı un
1 adet limonun kabuğu (rendelenmiş)
1/4 su bardağı krema
1 tatlı kaşığı tereyağı (yağlamak için)
Yarım su bardağı ekmek kırığı

Bir kaptan yumurta sarılarını, şeker ve unla katılaşıncaya kadar çırpıp limon kabuklarını koyun. Başka bir kaptan, kremayı çırpıp yumurta sarılı karışıma ekleyin. Yumurta beyazlarını çırpıp karışıma ilave edin. Karıştırın. Fırın kabını yağlayın. Ekmek kırığını serpin. Kabı ters çevirerek ekmek kırıklarının fazlasını silkeleyin ve karışımı hazırladığınız kaba dökün. Fırında 40 dakika pişirin. İlk 25 dakika fırının kapağını açmayın.

