



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

- 4 yumurta
- 2 adet limon kabuğu rendesi
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurthanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağı, sütü, limon kabuğu rendesini ve suyunu ekleyip çırpıma devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış dikdörtgen kalıbına boşaltın. Bu keke bol limon güzel bir tat veriyor. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.10.2023